UNOLD®

FONDUE-SET



Bedienungsanleitung

Modell 48615

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l’uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48615
Stand: April 2012

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48615

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Maße (B/T/H):	Ca. 24,6 x 17,5 x 16,5cm
Zuleitung:	Ca. 97 cm
Gewicht:	Ca. 1,13 kg
Füllmenge:	Edelstahltopf: max. 800 ml Öl oder Brühe Keramiktopf: max. 600 ml Käse oder Schokolade
Heizelement:	Füße aus hitzebeständigem Kunststoff Kochplatte mit 11,5 cm Durchmesser
Geräteausstattung:	Geeignet für alle Fonduearten Stufenlose Temperaturregelung Auch geeignet als Kochplatte für Töpfe mit 11,5-12 cm Durchmesser
Zubehör:	Edelstahltopf Spritzschutzdeckel mit integrierter Gabelhalterung Keramiktopf 6 Fonduegabeln Bedienungsanleitung mit Rezepten

Intertek GS

CE

RoHS✓

Technische Änderungen vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
10. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch sowie direkt nach der Benutzung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Oberfläche in der Tischmitte.
13. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Gegenständen.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,

- zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung die heißen Teile des Geräts nicht berührt.
16. Legen Sie die Zuleitung so, dass das Gerät nicht versehentlich heruntergerissen werden kann. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Verlängerungen notwendig. Verwenden Sie nur technisch fehlerfreie Verlängerungen.
17. Die Platte wird im Betrieb sehr heiß. Schalten Sie diese nach Möglichkeit nur ein, wenn ein gefüllter Topf darauf steht.
18. Die Heizplatte und die Topfoberflächen werden bei Benutzung sehr heiß. Bitte beachten Sie, dass diese auch nach dem Ausschalten des Gerätes noch einige Zeit heiß bleiben. Vermeiden Sie jeden Kontakt mit heißen Oberflächen und fassen Sie nie in einen heißen Topf. Verwenden Sie ggf. Topflappen.
19. Achten Sie darauf, dass das Fett sich nicht überhitzt. Falls sich das Fett durch Überhitzung entzünden sollte, bitte den Netzstecker ziehen und den Topf mit einem Deckel o. ä. abdecken, um die Flammen zu ersticken.
20. Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!
21. Achten Sie beim Transport des Gerätes darauf, dass siedendes Fett schwere Verbrennungen verursachen kann. Wir empfehlen, das heiße Gerät bzw. die mit heißen Flüssigkeiten gefüllten Töpfe nicht zu transportieren, sondern das Gerät am Verwendungsort aufzustellen und Öl, Brühe usw. dort zu erhitzen.
22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
23. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



Achtung!
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie vor dem ersten Gebrauch das Heizelement mit einem feuchten Tuch ab. Spülen Sie die abnehmbaren Teile (Edelstahltopf, Keramiktopf, Spritzschutz, Gabeln) in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch gründlich ab.
3. Stellen Sie das Fonduegerät in die Mitte des Tisches auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. Marmorplatte, Silikonmatte o. ä.).
4. Füllen Sie nun die Fondueflüssigkeit nach Rezept ein:
   - Edelstahltopf
     Öl oder Fleischbrühe max. 800 ml
   - Keramiktopf
     Käse oder Schokolade max. 600 ml.
5. Stellen Sie den Topf auf die Heizplatte.
6. Schalten Sie das Gerät auf die im Rezept angegebene Stufe und erwärmen Sie die Flüssigkeit.
7. Bitte beachten Sie die Anmerkungen bei den Rezepten!
8. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus, indem Sie den Schalter auf O stellen und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
9. Bitte beachten Sie, dass die Platte und der Topfboden auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß sind.

FONDUE MIT FLEISCHBRÜHE

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.
2. Erwärmen Sie das Fett bzw. die Brühe etwa 20 Minuten, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.
3. Die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise sieden. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.
4. Garen Sie die Fleischstücke ca. 1,5 bis 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 bis 4 Minuten bei der Verwendung von Fleischbrühe.
5. Bei Verwendung von Brühe können Sie auch festfleischigen Fisch, Shrimps, Wantans oder Gemüse garen.
6. In Fett werden Dim-Sum-Taschen oder Krustentiere in Backteig besonders köstlich.
7. Servieren Sie zum Fondue Saucen und Dips nach Ihrem Geschmack. Diese können Sie im Handumdrehen mit dem ESGE-Zauberstab® zubereiten.



Hinweise zum Garen mit Fett

1. Verwenden Sie zum Erhitzen des Öls ausschließlich den Edelstahltopf.
2. Decken Sie den Topf während des Aufheizens nicht mit einem Deckel zu, wenn der Spritzschutz auf dem Topf liegt. Dieser könnte sich überhitzen.
3. Verwenden Sie nur hitzebeständige und geschmacksneutrale Fette. Das Fett darf weder spritzen noch qualmen.
4. Verwenden Sie das Fett maximal 3 bis 4 mal. Verbrauchtes Fett erkennen Sie daran, dass es schäumt, ranzig riecht und dick-flüssig wird.
5. Wechseln Sie immer das ganze Fett aus. Mischen Sie kein verbrauchtes und frisches Fett.
6. Mischen Sie nie unterschiedliche Fettsorten.
7. Verwenden Sie nur mageres, zartes Fleisch. Schneiden Sie das Fleisch in gleichmäßige, nicht zu große Stücke.
8. Tiefgefrorenes Gargut muss zuvor aufgetaut werden.
9. Das Gargut muss sorgfältig abgetrocknet werden, um Spritzer beim Eintauchen ins Fett weitgehend zu vermeiden.
10. Bewahren Sie das Fett bis zur nächsten Benutzung in einem verschlossenen Behälter kühl auf.

Fondue Bourguignonne
Für 4-6 Personen

800 g mageres Rindfleisch (Filet)
Marinade:
100 ml Pflanzenöl, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, 1 Messerspitze Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 800 ml hitzebeständiges Öl
Das Pflanzenöl etwas erwärmen, die Gewürze zufügen und durchziehen lassen.
Zwiebeln hacken.
Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit dem Gewürzöl und den Zwiebeln einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
Vor der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
Das Fondueöl in den Topf füllen, auf die Platte stellen und im offenen Topf auf höchster Stufe ca. 20 Minuten erhitzen, bis die optimale Temperatur erreicht ist.
Fleischstückchen auf die Fonduegabel spießen und nach Geschmack im heißen Öl garen.
Das gegarte Fleisch salzen und pfeffern und mit Fonduesaucen/Dips servieren, z. B. einer klassischen Cocktailsauce.

Fondue Chinoise
Für 4-6 Personen

Je 200 g Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Geflügelleber, Kalbsnieren, Seezungenfilet, Hummerkrabben (roh, geputzt, evtl. TK), 125 g Glasnudeln, 125 g Blattspinat, 125 g Staudensellerie, 125 g Möhren, 800 ml Hühnerbrühe, 2 EL trockener Sherry oder Weißwein, 2 Eier
Fleisch, geputzte Innereien und Fisch in dünne Scheiben schneiden. Krabben ggf. auftauen lassen. Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen.
Spinat waschen, harte Stiele entfernen. Möhren und Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.

Eier verquirlen.
Zutaten in getrennten Schüsseln anrichten.
Hühnerbrühe mit Sherry auf höchster Stufe auf der Platte erhitzen. Sobald die Brühe heiß ist, auf mittlere Stufe zurückschalten, so dass die Brühe nur noch leicht siedet.
Fleisch, Fisch, Innereien und Gemüse auf die Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Brühe nachfüllen.
Servieren Sie dazu Fonduesaucen, z. B. Currysauce oder Cocktailsauce oder eine süßsaure chinesische Sauce.
Zum Abschluss die eingeweichten Glasnudeln, das restliche Gemüse und die verquirlten Eier in die Brühe geben und diese in Suppenschalen servieren.

KÄSEFONDUE

1. Reiben Sie die Keramikform evtl. mit einer halbierten Knoblauchzehe aus.
2. Reiben Sie den Käse, füllen diesen in den Topf und stellen den Topf auf die Heizplatte.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die mittlere Stufe und schmelzen Sie den Käse unter ständigem Rühren.
4. Sobald der Käse geschmolzen ist, drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige bis mittlere Stufe zurück. Die Käsemasse darf nicht kochen.
5. Der Keramiktopf wird ohne Spritzschutz benutzt.
6. Tauchen Sie nach Gebrauch nie den noch heißen Topf in kaltes Wasser. Durch den Temperaturschock könnte das Gefäß springen.
7. Besonders köstlich ist die Kruste, die sich am Boden des Keramiktopfs bildet und zum Schluss, wenn der ganze Käse aufgebraucht ist, genossen wird.



Schweizer Käsefondue
Für 4-6 Personen

1 Knoblauchzehe, 80 ml trockener Weißwein, je 200 g geriebenen Emmentaler und Greyerzer, 1 TL Speisestärke, weißer Pfeffer, 1 EL Kirschwasser, Baguette
Die Knoblauchzehe halbieren und den Keramiktopf damit ausreiben. Den Käse zusammen mit dem Wein unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe schmelzen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist und zu köcheln beginnt, die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsemasse rühren. Mit Pfeffer würzen.
Das Baguette in Würfel schneiden und die Baguettewürfel mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.
Tipp:
Servieren Sie zum Käsefondue auch Weintrauben oder dünn aufgeschnittenen, rohen Schinken, den Sie um die Brotwürfel wickeln.

Italienisches Käsefondue
Für 4-6 Personen

Je 100 g Asagio-, Fontina-, Provolonekäse, 100 g Mascarpone, ca. 75 ml Milch, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 75 ml Weißwein, 2 Eigelb
Grissini, Parmaschinken
Käse grob reiben, mit Mascarpone und Milch vermischen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
Mehl und Butter verkneten. Weißwein aufkochen, mit der Mehlbutter binden und die Milch-Käsemischung einrühren. Zum Schluss das verquirlte Eigelb einrühren. Masse nicht mehr kochen lassen, damit das Eigelb nicht gerinnt.
Grissini mit Schinken umwickeln und in die Käsemasse tunken.
Servieren Sie dazu italienische Antipasti

Britisches Käsefondue
Für 4-6 Personen

250 g Cheddarkäse, 150 g Stiltonkäse, 3 EL Butter, 75 ml Sahne oder Milch, 3-4 EL Tomatenketchup, 1 TL Speisestärke, 1-2 EL heller Portwein, Weißbrot/Walnussbrot, 6-8 Stangen Staudensellerie, 3-4 feste Birnen
Den Käse klein schneiden und mit der Butter und der Sahne unter ständigem Rühren schmelzen. Den Tomatenketchup zugeben. Die Stärke mit Wasser oder Wein verrühren und zugeben und unterrühren. Das Brot und die Birnen in Würfel, den Sellerie in Scheiben schneiden und mit der Fonduegabel in die Käsemasse tauchen.

SÜSSES FONDUE

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrige bis mittlere Stufe.
2. Schmelzen Sie die Schokolade im Keramiktopf unter ständigem Rühren. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, drehen Sie den Regler auf eine niedrige Stufe.
3. Die Schokolade soll lediglich flüssig gehalten werden, sie darf auf keinen Fall kochen.

Schokoladenfondue - Grundrezept

Je nach Geschmack Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade schmelzen, wie oben beschrieben.
Nach Geschmack Obst schälen und in mundgerechte Stücke zerteilen, z. B. Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel, Aprikosen usw. Die Obststückchen in den beiden Schalen bereitstellen. Je nach Obstsorte ggf. mit etwas Zitronensaft beträufeln.
Bei Tisch jeweils ein Obststück auf eine Fonduegabel spießen und in die warme Schokolade tauchen. Sofort wieder herausnehmen, etwas abkühlen lassen und genießen!

Variationen
Verfeinern Sie die Schokomasse mit einem Schuss Schlagsahne oder etwas Milch. Sie wird dadurch cremiger.
Würzen Sie die Schokomasse nach Geschmack, z. B. mit einer Prise gemahlenem Zimt, Pfeffer oder Kardamom oder einem Schuss Orangenlikör oder Vanillesirup.
Reichen Sie zum Fondue außer Obst z. B. in Stücke geschnittene Muffins oder Crêpes-Röllchen:
Hierzu hauchdünne Crêpes backen (z. B. mit dem UNOLD® Crêpesmaker). Bestreichen Sie die noch warmen Crêpes dünn mit Konfitüre (Aprikosen- oder Orangenkonfitüre) und rollen diese fest auf. Schneiden Sie die Crêpes in mundgerechte Stückchen.

Obst in Schoko-Sauce
Für 4-6 Personen
200 ml Schlagsahne, 140 g Zartbitter-Kuvertüre, 1 Prise Lebkuchengewürz oder Cayennepfeffer (nach Geschmack), 100 ml Orangensaft
Obst nach Geschmack, z. B. Bananen, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Mandarinen
Schlagsahne mit den Gewürzen erhitzen.
Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen.
Orangensaft unterrühren.
Obst putzen und in Stücke schneiden.
Obststücke aufspießen und in die Schokosauce tauchen.
Tipp:
Vorbereitetes Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.

Punsch-Fondue
Für 4-6 Personen
100 g TK-Himbeeren, 2-3 Nelken, 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 EL Rum, 500 ml Rotwein, 80 g Zucker, 50 g Speisestärke, Lebkuchen, Muffins
Die Himbeeren auftauen, mit Zitronensaft und -schale pürieren. Gewürze mit dem Rotwein im Edelstahltopf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zucker einrühren.
Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit der Stärke verrühren und zum Rotwein geben. Einmal aufkochen lassen, Gewürze herausnehmen.
Lebkuchen und/oder Muffins in Stücke schneiden und in die Punschmasse stippen.
Tipp:
Wenn Kinder mitessen, den Rum weglassen und den Rotwein durch Kirschsaft ersetzen.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.**
2. Tauchen Sie den noch heißen Keramiktopf nicht in kaltes Wasser ein. Durch den Temperaturschock könnte der Topf springen.
3. Alle abnehmbaren Teile wie Edelstahltopf, Spritzschutz, Keramiktopf und Fonduegabeln können in der Spülmaschine oder von Hand in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
4. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die Töpfe über Nacht ein.
5. Das Heizelement darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Es kann mit einem

feuchten Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.

6. Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
7. Verbrauchtes Fett oder Brühe nie in den Ausguss gießen, sondern abkühlen lassen, in ein verschließbares Gefäß füllen und entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften entsorgen.
8. Unbrauchbar gewordene Geräte an den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen entsorgen (siehe letzte Seite, ENTSORGUNG).
9. Vor dem Verstauen bzw. der Wiederverwendung müssen alle Teile vollständig trocken sein.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.



INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48615

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions (W/D/H):	Approx. 24,6 x 17,5 x 16,5cm
Power supply cord:	Approx. 97 cm
Weight:	Approx. 1,13 kg
Filling quantity:	Stainless steel saucepan: max. 800 ml oil or stock Ceramic saucepan: max. 600 ml cheese or chocolate preparation
Power supply station:	Feet of heat-resisting plastic Cooking plate with 11,5 cm diameter
Features:	Fitted for all types of fondue Infinitely variable temperature control Fitted as cooking plate for saucepans with 11,5-12 cm diameter
Accessories:	Stainless steel saucepan with splash protection and integrated fork holder Ceramic saucepan 6 fondue forks Instruction booklet with recipes

Intertek GS

CE

RoHS✓

Subject to technical modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or lack of knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. Do not clean the heating base or power cord in a dishwasher.
9. Never immerse the appliance into water or any other liquid. Motor block, cable and plug must not come into contact with water. Should this happen accidentally, ensure that all parts are completely dry before the appliance is used again.
10. Unplug the appliance directly after use or if it not used.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. Place the appliance on a firm, plain and heat resisting surface in the middle of the table.
13. Keep a sufficient distance to inflammable objects.
14. Make sure, that the power supply cord does not contact any hot parts pf the appliances.
15. When placing the power supply cord, make sure, that the appliance cannot be moved by mistake. Special is required when using extensions. Only use technically faultless extensions.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;

- by client in hotels, motels and other working environments;
- bed and breakfast type environments.

17. Please be aware, that the cooking plate becomes very hot during use. Only switch on the appliance after having placed a filled saucepan.
18. The heating plating and the saucepan surface are very hot during use. Please be aware, that these might still be hot some after end of use. Avoid any contact with hot surfaces and do not touch the hot saucepan. If necessary, use oven clothes.
19. Take care that the oil is not overheated. Oil may start to burn due to overheating. In such case, remove the plug from the power socket and cover the pot with a fire-resisting lid (e.g. stainless steel) in order to smother the flames. Do not use any plastic material as cover.
20. Do not pour any water into hot or burning oil!
21. When moving the appliance please be aware, that hot oil may cause serious burns. We recommend not to transport the hot appliance or the saucepan filled with hot liquids, but to place the appliance at the place of use and to heat the required liquid on place.
22. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
23. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



Attention:
The appliance becomes very hot during operation and maintains the heat during some time after disconnection.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the heating element with a damp cloth. Wash the removable parts such as saucepans, lid, forks in warm water with a mild detergent. Dry all parts carefully with a soft cloth.
3. Place the fondue appliance in the middle of a table on a heat resisting surface (e.g. marble plate, silicon mat etc.)
4. Now fill the saucepan with liquid according to the recipe:
   - Stainless steel saucepan
     oil or stock
   - Ceramic saucepan
     cheese or chocolate
5. Put the plug into a power socket according to the rating label.
6. Place the saucepan on the heating plate.
7. Turn the temperature control button into the required position according to the recipe and heat the liquid.
8. Please observe the detail instructions in the chapter Recipes!
9. After use, turn the switch into the position O and take the plug out of the socket. Let the appliance cool down completely.
10. Please be aware that the plate as well as the saucepan remain hot for some time after having switched off the appliance.

FONDUE WITH OIL OR STOCK

1. Set the temperature control to the highest position.
2. Heat the oil resp. the stock for approx. 20 minutes, until the required temperature is reached.
3. The stock should not boil, but only simmer. If necessary, reduce the temperature.
4. Cook the meat approx. 1,5–3 minutes when using oil and approx. 3-4 minutes when using stock.
5. When using stock, you may also cook fish, shrimps, wan tans or vegetables.
6. Dim Sum or crustaceans in batter baked in oil are very delicious.
7. Serve the meat with sauces and dips at your taste.



Preparing fondue with oil

1. Only use the stainless steel saucepan to heat oil.
2. Do not cover the saucepan with a lid during heating to avoid overheating of the splash protection lid.
3. Use only heat resisting, neutral oil. The oil must not splash or smoke.
4. Do not use the oil more than 3-4 times. Used oil is foaming, smells rancid and become thicker.
5. Always replace the complete quantity of oil. Do not mix used and fresh oil.
6. Do not mix different types of oil and fat.
7. Only use lean and tender meat. Cut the meat into uniform, not too big pieces.
8. Frozen meat must be thawed before using it for fondue.
9. The meat and all other food for fondue must be dried thoroughly to avoid splashes of hot oil when dipping the meat into the oil.
10. Conserve the oil until the next use in a closed container in the refrigerator or another cold place.

Fondue Bourguignonne

for 4-6 portions

800 g lean beef meat (fillet)

Marinade:

100 ml vegetal oil, 1 tsp black pepper grains, 1 tsp mustard seeds, 1 pinch of chilli flakes, 1 laurel leaf. 2 onions, 800 ml heat resisting oil

Heat the vegetal oil slightly and add the spices.

Chop the onions.

Cut the meat into cubes of approx. 2 cm, Mix the meat with the spiced oil and the onions and marinate if for some hours in the refrigerator.

Before preparing the fondue, remove the meat from the marinade and dry it with a kitchen towel.

Fill the fondue oil into the stainless steel saucepan, place the saucepan on the heating plate and heat the oil on highest temperature setting until the optimum temperature is reached (approx. 20 minutes).

Pick up the meat with the forks and dip it into the hot oil.

Season the meat after cooking with salt and pepper and serve it with fondue sauces and dips, e.g. with a classical cocktail sauce.

Fondue Chinoise

for 4-6 portions

200 g each beef fillet, pork fillet, chicken fillet, chicken liver, veal kidneys, sole fillet, prawns (raw, prepared, eventually frozen), 125 g glass noodles, 125 g leaf spinach, 125 g celery, 125 g carrots, 800 ml chicken stock, 2 tbsp dry sherry or white wine, 2 eggs

Cut meat, giblets and fish into thin slices. Thaw prawns, if necessary. Soak the glass noodles approx. 10 minutes in warm water.

Wash the spinach leafs and stalks. Prepare carrots and celery and cut into slices.

Beat the eggs.

Arrange the ingredients in separated dishes.

Heat the chicken stock with Sherry on the highest temperature setting. Reduce the heat, as soon as the stock starts boiling. For the further preparation it should only simmer.

Pick up meat, giblets, fish and vegetables with the fork and cook them in the stock. If necessary, add some more stock after some time.

Serve the cooked food with fondue sauce, e.g. curry sauce or cocktail sauce or sweet-sour Chinese sauce.

At the end, cook the soaked noodles and the remaining vegetables in the stock. Add the beaten eggs and serve the soup in deep dishes.

CHEESE FONDUE

1. Rub the ceramic saucepan with a half clove of garlic.
2. Grate the cheese, fill it into the saucepan and place the saucepan on the heating plated.
3. Choose a medium temperature setting and melt the cheese while stirring constantly.
4. As soon as the cheese is melted, reduce the temperature. The cheese must not boil.
5. The ceramic bowl is always used without splash protection.
6. Do not immerse the hot saucepan into cold water after use. It might crack due to the temperature shock. Always let the saucepan cool down before cleaning it.
7. Very delicious is the crust at the bottom of the saucepan, which can be savoured at the end.



Swiss cheese fondue
for 4-6 portions

1 clove of garlic, 80 ml dry white wine, 200 g each of grated Emmental and gruyère cheese, 1 tsp starch, white pepper, 1 tbsp kirsch, baguette
Rub the ceramic saucepan with a half clove of garlic. The heat the cheese together with the wine under stirring on medium temperature. As soon as the cheese is melted and starts to simmer, mix the starch with the kirsch and add it to the cheese. Season with pepper.
Cut the baguette into cubes and dip the bread cubes into the cheese.
Tipp: Serve grapes or raw ham (wrappred around the bread pieces) in thin slices with the cheese fondue.

Italian cheese fondue
for 4-6 portions

100 g each Asagio-, Fontina-, Provolone ceese, 100 g mascarpone, approx. 75 ml milk, 1 tbsp butter, 1 tbsp flour, 75 ml white wine, 2 egg yolks, Grissini, Parmas ham
Grate the cheese, mix it with mascarpone and milk and leave it overnight in the refrigerator.
Knead flour and butter. Bring the white wine to boil, the add the flour/butter mixture and finally the cheese while stirring. Finally add the beaten egg yolks. Do not boil the mass any more after having added the egg yolks to avoid clotting.
Warp the ham around the grissini and dip it into the cheese.
Serve Italian antipasti with this fondue.

British cheese fondue
for 4-6 portions

250 g Cheddar cheese, 150 g Stilton cheese, 3 tbsp butter, 75 ml cream or milk, 3-4 tbsp tomato ketchup, 1 tsp starch, 1-2 tbsp light port wine, white bread / walnut bread, 6-8 stalks of celery, 3-4 firm pears
Cut the cheese into small cubes and melt it with butter and cream while constantly stirring. Add the tomato ketchup. Mix the starch with water or wine and stir it under the cheese.
Cut the bread and the pears into cubes, the celery into slices and dip them into the cheese.

SWEET FONDUE

1. Choose a low to medium temperature position.
2. Melt the chocolate in the ceramic saucepan while stirring, eventually with some milk or cream. As soon as the chocolate is melted, reduce the heat to a low position.
3. The chocolate should only be kept liquid, but must not boil.

Chocolate fondue - Grundrezept

Melt milk chocolate, plain chocolate or white chocolate, as described above.
Peel fruits of the season and cut it into bit-sized pieces, e.g. aplles, strawberries, raspberries, bananas etc. serve the fruit pieces in the dishes. At table, pick up one piece of fruit and dip it into the hot chocolate. Take it out, let it cool down for a moment and then enjoy it!

Variations
Round off the chocolate with a little bit cream or milk to have a more creamy mass.
Season the chocolate at your taste, e.g. with a pinch of cinnamon, cardamom or a dash of orange liqueur or vanilla syrup.
Serve the fondue with crêpes rolls in addition to the fruit.
Bake thin crêpes (it's very easy with the UNOLD® electro crêpes maker). Spread some jam on the warm crêpes (e.g. apricot jam or orange marmalade) and roll the crêpes firmly, then cut into bit-sized pieces.

Fruit in chocoate sauce
for 4-6 portions

200 ml cream, 140 g plain chocolate, 1 pinch of gingerbread spices or cayenne pepper (to taste), 100 ml orange juice
Fruits to taste, z.B. bananas, strawberries, pineapples, pears, tangerines
Heat the cream with den spices.
Cut the chocolate into pieces and melt in in the hot cream.
Add the orange juice.
Prepare the fruits and cut them into pieces.
Spike the fruit pieces with teh forks and dip them into the chocolate sauce.
Tipp:
Sprinkle the fruit pieces with some lemon juice.

Punch fondue
for 4-6 portions

100 g frozen raspberries, 2-3 cloves, 1 pinch of grated lemon peels, 1 tbsp lemon juice, 1 cinnamon stick, 1 star aniseed, 1 tbsp rum, 500 ml red wine, 80 g sugar, 50 g starch, Gingerbread, muffins
Thaw the raspberries and mash it with lemon juice and peels. Heat the spices with the red wine in the stainless steel saucepan, but do not boil. Add the sugar.
Pass the raspberries through a sieve, add the starch and pour the raspberries into the red wine under stirring. Bring once to boil, then reduce the temperature and remove the spices.
Cut gingerbread or muffins into pieces and dip the cake into the punch.
Tipp:
For children, leave out the rum and replace the red wine by cherry juice.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning the appliance, remove the plug from the socket and let the appliance cool down completely.**
2. Do not immerse the hot ceramic saucepan into cold water. It might crack due to the temperature shock.
3. All removable parts such as stainless steel saucepan, lid, ceramic saucepan, forks can be cleaned in the dishwasher or by hand in hot water with mild detergent.
4. In case of incrustations soak the saucepans overnight.
5. The energy supply station must not be immersed into water or any other liquid for cleaning. Just wipe it with a damp cloth.

Please avoid water from penetrating into the appliance.

6. Do not use any abrasive or scouring cleaning agents.
7. Do not pour used oil or stock into the sink, but let it cool down and dispose it according to your local regulations in a closed recipient.
8. Dispose defective appliances according to your local regulations (see last page, DISPOSAL).
9. Dry all parts carefully before storing or using the appliance.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.



NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48615

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	500 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions (L/L/H) :	Env. 24,6 x 17,5 x 16,5cm
Cordon d'alimentation :	Env. 97 cm
Poid s:	Env. 1,13 kg
Volume :	Acier inox : 800 ml d'huile ou de bouillon Céramique : 600 ml de fromage ou de chocolat
Elément de chauffage :	Pieds en plastique antidérapants et résistants à la chaleur Plaque de cuisson en aluminium coulé avec un diamètre de 11,5 cm
Caraceristiques :	Pour toutes sortes de fondue Réglage de température infini Aussi à utiliser en tant que plaque de cuisson pour casseroles de 11,5-12 cm
Accessoires :	Casserole en acier inox avec couvercle protecteur et support intégré pour les fourchettes Caquelon céramique 6 fourchettes de fondue mode d'emploi avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si ces personnees sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles reçoivent des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
8. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Le bloc moteur, le cordon et le connecteur ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau. Si cela arrive malgré tout, laissez-les sécher avant de réutiliser l'appareil.
9. Mettez l'appareil hors marche et tirez la fiche de la prise de courant, lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
10. Placez l'appareil sur une surface plate, solide et sèche. Ne jamais l'utiliser sur ou près d'une surface chaude.
11. Gardez assez de distances aux objets inflammable comme les rideaux.
12. Faites attentions que le cordon d'aliment-ation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil.
13. Placez le cordon soigneusement pour éviter de faire tomber l'appareil, surtout lorsque vous utilisez des rallonges. Assurez-vous que les rallonges se trouvent dans une bonne condition technique.
14. La plaque de cuisson devient très chaude pendant l'opération. Placez une casserole

pleine sur la plaque avant de la mettre en marche.

15. La plaque de cuisson ainsi que les surfaces des casseroles restent encore chaudes après avoir mis l'appareil hors marche. Evitez donc tout contact avec les surfaces chaudes et ne touchez pas les casseroles chaudes. Prenez des poignées à plat.
16. L'appareil est prévu pour l'utilisation dans les ménages ou des utilisation correspondantes:
    - cuisines dans les magasins, les bureaux ou d'autres endroits de travail;
    - fermes;
    - par clients dans des hotels, motels et d'autres institutions d'hébergements;
    - hébergement comme bed and breakfast/ pensions.
17. Faites attention que l'huile ne se surchauffe pas. Si malgré tous précaution, l'huile s'enflamme, tirez la fiche de la prise de courant et couvrez la casserole avec un couvercle en métal. Pour éteindre les flammes.
18. Ne versez jamais de l'eau dans l'huile chaude ou brûlante!
19. N'utiliser que les accessoires recommandés par le manufacteur. L'utilisation d'autres accessoires peut entraîner des défauts de l'appareils et des risques.
20. Avant de brancher l'appareil, dérouler le câble complètement et assurer qu'il n'a pas de contact avec des éléments chauds.
21. Soyez prudent en transportant l'appareil. L'huile chaude pourrait cause des lésions graves. Nous recommandons d'installer l'appareil sur la place d'utilisation et de chauffer l'huile/le bouillon etc. en place.
22. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
23. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouvez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité de la garantie.



Attention !
L'appareil est très chaud pendant et après l'utilisation !

Le producteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après des réparations par des tiers.

UTILISATION

1. Enlever tous les matériaux d'emballage.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez la station d'alimentation avec un chiffon humide. Lavez les éléments amovibles comme les casseroles, les fourchettes et le couvercle dans l'eau chaude avec une lessive douce et séchez-les bien.
3. Placez le fondue au milieu de la table sur une surface résistante à la chaleur (p.e. une plaque en marbre ou en silicone).
4. Versez le liquide nécessaire dans la casserole :
    - Casserole en acier inox – huile ou bouillon
    - Caquelon céramique - fromage ou chocolat
5. Mettez la fiche dans une prise de courant.
6. Placez la casserole sur la plaque de cuisson.
7. Choisissez le degré de température selon la recette et chauffez le liquide.
8. Observez les instructions dans le recettes!
9. Après l'utilisation, remettez le régleur à 0 et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil complètement.
10. Soyez prudent: la plaque et les casseroles restent encore chaude bien que l'appareil est déjà mis hors marche.

LES FONDUES À L'HUILE OU AU BOUILLON

1. Choisissez la température la plus haute.
2. Chauffez l'huile ou le bouillon environ 20 minutes pour obtenir la bonne température.
3. Le bouillon ne doit pas bouillir, mais seulement frémir, donc il faut éventuellement réduire la température.
4. Cuites les morceaux de viandes env. 1,5–3 minutes dans l'huile ou 3-4 minutes dans du bouillon.
5. On peut aussi cuire du poisson, des crevettes, des wantans ou des légumes dans le bouillon.
6. Les dim-sums ou les crustacés en croûte sont délicieux si on le frit dans l'huile.
7. Servez des sauces et des dips selon votre goût.



Cuire avec de l'huile

1. Pour les fondues avec de l'huile ou du bouillon on prend toujours la casserole en acier inox.
2. Ne jamais couvrir la casserole pendant que vous chauffez l'huile. Le couvercle pourrait être surchauffé.
3. Utilisez de l'huile pour hautes températures et avec goût neutre. L'huile ne doit ni fumer ni jaillir.
4. N'utilisez l'huile que 3.4 fois. L'huile usée commence à écumer, à sentir rancie et devient visqueuse.
5. Remplacez l'huile toujours complètement. Ne mélangez pas de l'huile usée et de l'huile fraîche.
6. Ne mélangez jamais différentes sortes d'huile.
7. Prenez de la viande maigre et tendre. Coupez-la en morceaux pas trop grands.
8. Dégelez de la viande congelée avant de la préparer.
9. Séchez la viande avant de la préparer pour éviter des éclaboussures d'huile.
10. Conservez l'huile au frigidaire dans un récipient fermé.

Fondue Bourguignonne

Pour 4-6 personnes

800 g de viande de boeuf maigre (filet)
Marinade:
100 ml d'huile végétale, 1 pt.cl. de grains de poivre noir, 1 pt.cl. de grains de moutarde, 1 pincée de flocons de chili, 1 feuille de laurier, 2 oignons
800 ml d'huile résistant à la chaleur
Chauffez l'huile végétale un peu et ajoutez les épices. Hacher les oignons.
Coupez la viande en morceaux de 2 cm et marinez-la dans l'huile avec les oignons pour quelques heures dans le frigidaire.
Avant de préparer le fondue, enlevez la viande de la marinade et sécher les morceaux.
Versez l'huile dans la casserole, placez-la sur la plaque de cuisson et chauffez l'huile pour environ 20 minutes jusqu'à la bonne température est obtenue.
Piquez les morceaux de viande avec les fourchettes et faites-les cuire dans l'huile.
Salez et poivrez la viande cuite et servez-la avec des sauces, p.e. une sauce Cocktail.

Fondue Chinoise

Pour 4-6 personnes

200 g de filet de bœuf, de filet de porc, de filet de poulet, de foie de poulet, de rognons de veau, de filet de sole, de langoustines (cru, préparé, ou congelé), 125 g de vermicelles chinois, 125 g d'épinard en branches, 125 g de céleri en branches, 125 g carottes
800 ml de bouillon de volaille, 2 gr.cl. de xérès sec ou de vin blanc, 2 oeufs
Coupez la viande, les abats, les poissons en tranches minces. Dégelez les langoustines. Trempez les vermicelles environ 10 minutes dans l'eau chaude.
Lavez l'épinard, les carottes et le céleri , coupez les derniers en tranches.
Battez les oeufs.
Servez les ingrédients en plats séparés.
Chauffer le bouillon avec le xérès. Aussitôt que le bouillon commence à bouillir, réduisez la température, le bouillon ne doit que frémir.
Piquez les ingrédients avec les fourchettes et faites-les cuire dans le bouillon. Ajoutez encore entre temps du bouillon, si nécessaire.

Servez des sauces avec le fondue, p.e. de la sauce au curry ou une sauce chinoise aigre-douce.
A la fin faites cuire les vermicelles et les légumes restants dans le bouillon, ajoutez les oeufs battus et servez le bouillon dans des assiettes à soupe.

LES FONDUES AU FROMAGE

1. Frottez le caquelon avec une gousse d'ail coupée.
2. Râpez le fromage, remplissez le fromage dans le caquelon et placez-le sur la plaque de cuisson.
3. Choisissez une température moyenne et faites fondre le fromage en remuant.
4. Aussitôt que le fromage est fondu, réduisez la température. Le fromage ne doit pas bouillir.
5. Utilisez le caquelon sans couvercle.
6. Après l'utilisation, je jamais plonger le caquelon chaud dans l'eau froide. Le choc de température pourrait le faire craquer.
7. A la fin dégustez la croûte qui se trouve au fond du caquelon.



Fondue au fromage à la Suisse
Pour 4-6 personnes
1 gousse d'ail, 80 ml de vin blanc sec, 200 g d'emmental râpé et de gruyère râpé, 1 pt.cl. d'amidon, du poivre blanc, 1 gr.cl. de kirsch
Baguette
Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail coupée. Chauffez les fromage avec le vin en remuant. Mélangez le kirsch avec l'amidon et l'ajoutez au fromage. Assaisonnez le fromage avec du poivre.
Coupez la baguette en morceaux. Piquez les morceaux avec les fourchettes et mettez-les dans le fromage.
Recommendation:
Servez des raisin ou du jambon cru avec le fondue.

Fondue au fromage à l'italienne
Pour 4-6 personnes
100 g d' asagio, de fontina et de provolone, 100 g de mascarpone, env. 75 ml de lait, 1 gr. cl. de beurre, 1 gr.cl. de farine, 75 ml de vin blanc, 2 jaunes d'oeuf
Grissini, jambon de parme
Râpez le fromage, mélangez-le avec le mascarpone et le lait et laissez-le infuser quelques heures dans le frigidaire.
Mélangez la farine avec le beurre. Faites cuire le vin blanc, ajoutez le beurre fariné, et ajoutez le fromage. Finalement ajoutez les œufs battus. Ne plus bouillir le fromage.
Enveloppez les grissini dans le jambon et trempez-les dans le jambon.
Servez ce fondue avec des hors d'oeuvres italiens.

Fondue au fromage à la britannique
Pour 4-6 personnes
250 g de fromage Cheddar, 150 g de fromage Stilton, 3 gr.cl. de beurre, 75 ml de crème ou de lait, 3-4 gr.cl. de ketchup de tomates, 1 pt.cl. d'amidon, 1-2 gr.cl. de porto
Pain blanc ou pain aux noix, 6-8 tiges de céleri, 3-4 poires fermes
Faites fondre le fromage avec le beurre et la crème en remuant. Ajoutez le ketchup et l'amidon dissolu dans le vin ou de l'eau.
Coupez le pain, les poires et le céleri en morceaux et trempez-les dans le fromage.

LES FONDUES SUCRÉS

1. Choisissez une température moyenne.
2. Faites fondre le chocolat dans le caquelon céramique. Ne laissez pas bouillir le chocolat. Si nécessaire réduisez la température.
3. Il suffit de tenir le chocolat liquide, ne le laissez pas bouillir.

Fondue au chocolat

Prenez selon votre goût du chocolat au lait, noir extra fin ou blanc et fondez-le comme décrit ci-dessus.
Préparer des fruits de saison et coupez-les en petits morceaux, p.e. des bananes. des fraises, des framboises, des abricots etc. Remplissez les fruits dans le plats.
A table chacun prend un morceau de fruit avec la fourchette et le plonge dans le chocolat. L'enlevez immédiatement et le laisser refroidir un peu avant de le déguster!
Variations
Ajoutez un peu de crème ou de lait au chocolat pour le rendre plus crémeux.
Aromatisez le chocolat, p.e. avec une pincée de canelle ou de cardamome ou avec un peu de liqueur d'oranges ou de sirop à la vanille.
Servez des crêpes roulés avec le fondue:
Préparez des crêpes fines (c'est enfantin avec la crêpière de UNOLD®). Tartinez les crêpes chauds avec un peu de confiture (aux abricots ou aux oranges) et roulez les crêpes fermement. Coupez les crêpes en morceaux.

Fruit en sauce au chocolat

Pour 4-6 personnes

200 ml de crème, 140 g de chocolat noir, 1 pincée d'épices au pain d'épices ou du poivre de cayenne, 100 ml de jus d'oranges
Fruits de saison, p.e. fraises, bananes, ananas, poires, mandarines
Chauffez la crème avec les épices.
Hachez le chocolat et faites-le fondre dans la crème.
Ajoutez le jus d'oranges.
Préparez les fruits et coupez-les en morceaux.
Piquez les fruits et trempez-les dans la sauce au chocolat.
Recommendation:
Ajoutez un peu de jus de citron aux fruits pour éviter qu'ils deviennent bruns.

Fondue au punch

Pour 4-6 personnes

100 g de framboises, 2-3 clous de girofle, 1 pincee de zestes de citron, 1 gr.cl. de jus de citron, 1 tige de canelle, 1 badiane, 1 gr.cl. de rhum, 500 ml de vin rouge, 80 g de sucre, 50 g d'amidon
Pain d'épices, muffins
Réduisez les framboises en purée avec le jus de citron et les zestes de citron. Chauffez le vin avec les épices, mais ne laissez pas bouillir. Ajoutez le sucre.
Passez les framboises par un tamis, ajoutez l'amidon et ajoutez les fromages au vin rouge. Remettez à bouillir une fois, puis réduisez la température et enlevez les épices.
Coupez le pain d'épices en morceaux et trempez-les dans le punch.
Recommendation:
Si des enfants participent, remplacez le vin et le rhum par du jus de cerises.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.**
2. Ne plongez jamais le caquelon chaud dans l'eau froide. Le caquelon pourrait craquer suite au choc de température.
3. Les pièces amovibles comme les casseroles, le couvercle et les fourchettes peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle ou dans l'eau chaude ave une lessive douce.
4. En cas d'encroûtement faire tremper les éléments dans l'eau chaude.
5. Ne jamais immerger l'élément de chauffage (plaque de cuisson) dans l'eau ou dans en autre liquide. Essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et évitez que de l'eau pénètre dans l'appareil.
6. Ne prenez pas des détergents caustiques ou abrasives.
7. Ne versez pas l'huile ou le bouillon usé dans l'évier. Remplissez-le dans un récipient fermé et éliminez l'huile usée selon les règlements régionaux.

8. Si l'appareil n'est plus utilisable, en disposez selon les régulations régionaux (voir dernière page, TRAITEMENT DES DECHATE).

9. Avant de ranger l'appareil séchez tous les éléments soigneusement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48615

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen (B/D/H):	ca. 24,6 x 17,5 x 16,5cm
Voedingskabel:	Ca. 97 cm
Gewicht:	Ca. 1,13 kg
Volume:	Rvs pan: 800 ml olie of vleesbouillon Keramische pan: 600 ml kaas of chocolade
Verwarmingselement:	Voetjes uit hittebestendige kunststof Kookplat met diameter 11,5 cm
Uitrusting:	Geschikt voor alle soorten fondue Traploze temperatuurregeling Ook geschikt als kookplaat voor pannen met 11,5-12 cm diameter
Toebehoren:	Rvs pan met spatbeveiliging en geïntegreerde vorkhouder Keramische pan 6 fonduevorkjes Gebruiksaanwijzing met recepten

Technische wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De basis mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn.
9. Het apparaat mag niet in water worden gedompeld. Motorblok, kabel en stekker mogen niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen voor een volgend gebruik weer helemaal droog zijn.
10. Het apparaat, als dit niet wordt gebruikt, altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
11. Plaats het apparaat op en stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond in het midden van de tafel.
12. Houd voldoende afstand t.o.v. brandbare voorwerpen.
13. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met de hete onderdelen van het apparaat komt.
14. Leg de voedingskabel zo dat het apparaat niet per ongeluk naar beneden kan worden getrokken. Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van verlengsnoeren. Gebruik alleen technisch foutloze verlengsnoeren.

15. Neem in acht dat de plaat zeer heet wordt. Schakel de plaat naar mogelijkheid alleen in als er een gevulde pan op staat.
16. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijvoorbeeld
    - keukens in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - in boerderijen,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere indiening inrichtingen,
    - in particuliere huizen of vakantiewoningen.
17. De verwarmingsplaat en de oppervlakken van de pan worden tijdens het gebruik zeer heet. Denk er a.u.b. aan dat deze ook na het uitschakelen nog enige tijd heet blijven. Vermijd elk contact met hete oppervlakken en grijp nooit met de handen in een hete pan. Gebruik zo nodig pannelappen.
18. Gebruik het apparaat niet op metalen oppervlakken alsmede op of in de buurt van hete oppervlakken. Houd voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen of tafelkleden.
19. Let erop dat het vet niet oververhit raakt. Indien het vet door oververhitting begint te branden, a.u.b. de netstekker trekken en de pan met een deksel o.i.d. afdekken om de vlammen te verstikken.
20. Giet nooit water in heet of brandend vet!
21. Let er bij het transport van het apparaat op dat kokend vet zware verbrandingen kan veroorzaken. Wij adviseren om het hete apparaat resp. de met hete vloeistoffen gevulde pannen niet te transporteren, maar het apparaat op de plaats van gebruik op te stellen en olie, bouillon enz. aldaar te verwarmen.
22. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden ge-bruikt om schade te voorkomen.
23. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Attentie!
Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Neem het verwarmingselement voor het eerste gebruik met een vochtige doek af. Spoel de afneembare onderdelen (rvs pan, keramische pan, spatbeveiliging, vorken) in warm water met een mild afwasmiddel. Droog alle onderdelen met een zachte doek zorgvuldig af.
3. Plaats het fondue-toestel in het midden van de tafel op een hittebestendige ondergrond (bijv. marmeren plaat, siliconen mat o.i.d.)
4. Vul nu de fondue-vloeistof volgens het recept in:
    - Rvs pan - olie of vleesbouillon
    - Keramische pan - kaas of chocolade
5. Steek de stekker in een stopcontact volgens typeplaatje.
6. Plaats de pan op de verwarmingsplaat.
7. Schakel het apparaat op de in het recept aangegeven stand en verwarm de vloei-stof.
8. Neem a.u.b. de opmerkingen bij de recepten in acht!
9. Schakel het apparaat na het gebruik uit door de schakelaar op O te zetten en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
10. Houd er a.u.b. rekening mee dat de plaat en de bodem van de pan ook na het uitschakelen nog enige tijd heet zijn.

FONDUE MET VLEES OF VLEESBOUILLON

1. Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand.
2. Verwarm het vet resp. het bouillon ongeveer 20 minuten tot de vereiste temperatuur is bereikt.
3. Het bouillon mag niet borrelend koken maar alleen even zieden. Indien nodig de temperatuur op een iets lagere stand draaien.
4. Gaar de vleesstukjes ca. 1,5-3 minuten bij gebruik van vet en ca. 3-4 minuten bij gebruik van vleesbouillon.
5. Bij gebruik van bouillon kunt u ook vis met vast vlees, shrimps, wantans of groente garen.
6. In vet worden dim-sum-zakjes of schaaldieren in bakdeeg bijzonder lekker.
7. Serveer met de fondue sausen en dips naar smaak. Deze kunt u in een wenk met de pureerstaaf „ESGE-Zauberstab®“ bereiden.



Aanwijzingen voor het garen met vet

1. Neem zonder het edelstalen pan voor verwarmen van het olie.
2. Dek de pan tijdens het verwarmen niet met een deksel toe, als de spatbeveiliging op de pan ligt. Deze zou kunnen oververhitten.
3. Gebruik alleen hittebestendige en smaakneutrale vetten. Het vet mag niet spatten of roken.
4. Gebruik het vet maximaal 3 à 4 keer. Gebruikt vet schuimt, heeft een ranzige geur en wordt stroperig.
5. Ververs het vet altijd helemaal. Vers en gebruikt vet niet mengen.
6. Gebruik nooit een mengsel van verschillende soorten vet.
7. Gebruik alleen mager, zacht vlees. Snijd het vlees in gelijkmatige, niet te grote stukken.
8. Diepgevroren materiaal moet van tevoren worden ontdooid.
9. Het materiaal moet zorgvuldig worden afgedroogd om spetters bij het indompelen in het vet zoveel mogelijk te voorkomen.
10. Bewaar het vet tot het volgende gebruik in een gesloten bak op een koele plaats.

Fondue Bourguignonne

Voor 4 à 6 personen

800 g mager rundvlees (filet)

Marinade:

100 ml plantenolie, 1 TL zwarte peperkorrels, 1 TL mosterdzaad, 1 mespunt chilivlokken, 1 laurierblad, 2 uien, 800 ml hittebestendige olie

De olie iets verwarmen, de kruiden toevoegen en laten doortrekken, de uien hakken.

Het vlees in ca. 2 cm grote blokjes snijden en met de gekruide olie en de uien enkele uren afgedekt in de koelkast marineren.

Voor de bereiding het vlees uit de marinade nemen en droog betten.

De fondueolie in de pan vullen, op de plaat zetten en in de open pan op de hoogste stand ca. 20 minuten verwarmen tot de optimale temperatuur is bereikt.

Vleesstukjes op de fonduevork prikken en naar smaak in de hete olie garen.

Het gegaarde vlees zouten en peperen en met fonduesausen/dips serveren, bijv. met een klassieke cocktailsaus.

Fondue Chinoise

Voor 4 à 6 personen

Telkens 200 g rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, gevogeltelever, kalfsnieren, zeetongfilet, garalen (rauw, gepoetst, evtl. diepgevroren)

125 g glasvermicelli, 125 g bladspinazie, 125 g bleekselderij, 125 g wortels, 800 ml kipbouillon, 2 EL droge sherry of witte wijn, 2 eieren

Vlees, gepoetste ingewanden en vis in dunne plakjes snijden. Garnalen zo nodig ontdooien. Glasvermicelli ca. 10 minuten in warm water laten inweken.

Spinazie wassen, harde stengels verwijderen. Wortels en selderij poetsen en in plakjes snijden. Eieren door elkaar roeren.

Ingrediënten in aparte schotels opdienen.

Kipbouillon met sherry op de hoogste stand op de plaat verwarmen. Zodra de bouillon heet is, naar de middelste stand terugschakelen zo dat het bouillon nog maar zachtjes kookt.

Vlees, vis, ingewanden en groente op de fonduevorken prikken en in het bouillon garen. Indien nodig tussendoor een beetje bouillon bijvullen.
Met fonduesausen, bijv. currysaus of cocktailsaus of een zoetzure chinese saus serveren.

Tot slot de ingeweekte glasvermicelli, de overige groenten en de door elkaar geroerde eieren in het bouillon geven en deze in soepschotels serveren.

KAASFONDUE

1. Veeg de keramische pan evt. met een gehalveerd knoflookteentje uit.
2. Rasp de kaas , vul de kaas in de pan en plaats deze op de verwarmingsplaat.
3. Zet de temperatuurregelaar op de middelste stand en smelt de kaas al roerend.
4. Zodra de kaas is gesmolten, draai de temperatuurregelaar terug op een lage of gemiddelde stand. De kaasmassa mag niet koken.
5. De keramische pan wordt zonder spatbeveiliging gebruikt.
6. Dompel de nog hete keramische pan na het gebruik nooit in koud water. Door de temperatuurschok zou de pan kunnen barsten.
7. Bijzonder heerlijk smaakt de korst die op de bodem van de keramische pan ontstaat en tot slot, als de hele kaas is opgegeten, genoten wordt.



Zwitserse kaasfondue
Voor 4 à 6 personen
1 knoflookteentje, 80 ml droge witte wijn, telkens 200 g geraspte Emmentaler kaas en Greyerzer kaas, 1 TL maïzena, witte peper, 1 EL kirsch, baguette
Het knoflookteentje halveren en de keramische pan ermee uitvegen. De kaas samen met de wijn al roerend op de middelste stand smelten. Zodra de kaas volledig gesmolten is en begint te koken, de maïzena met de kirsch vermengen en in de kaasmassa roeren. Met peper kruiden.
De baguette in blokjes snijden en de baguetteblokjes met de fonduevork in de kaasmassa dompelen.
Tip:
Serveer met de kaasfondue ook druiven of dun gesneden rauwe ham die u om de broodblokjes heen wikkelt.

Italiaanse kaasfondue
Telkens 100 g Asagio-, Fontina-, Provolone-kaas, 100 g mascarpone, ca. 75 ml melk, 1 EL boter, 1 EL bloem, 75 ml witte wijn, 2 eigeel
Grissini, Parma-ham
Kaas grof raspen, met mascarpone en melk vermengen en gedurende de nacht in de koelkast laten doortrekken.
Bloem en boter kneden. Witte wijn eventjes laten koken, met de bloemboter binden en het melk-kaas-mengsel onderroeren. Tot slot het door elkaar geroerde eigeel onderroeren. Massa niet meer laten koken opdat het eigeel niet stolt.
Grissini met ham omwikkelen en in de kaasmassa soppen.
Met Italiaanse antipasti serveren.

Britse kaasfondue
Voor 4 à 6 personen
250 g cheddar kaas, 150 g stilton kaas, 3 EL boter, 75 ml slagroom of melk, 3-4 EL tomatenketchup, 1 TL maïzena, 1-2 EL heldere port
Wit brood / walnotenbrood, 6-8 stengels bleekselderij, 3-4 vaste peren
De klaas in kleine stukjes snijden en met de boter en de slagroom al roerend smelten. De tomatenketchup toevoegen. De maïzena met water of wijn verroeren, toevoegen en onderroeren.
Het brood en de peren in blokjes, de selderij in plakjes snijden en met de fonduevork in de kaasmassa soppen.

ZOETE FONDUE

1. Stel de temperatuurregelaar op een lage tot gemiddelde stand.
2. Smelt de chocolade al roerend in de keramische pan. Zodra de chocolade gesmolten is, de regelaar op een lage stand zetten.
3. De chocolade moet alleen vloeibaar gehouden worden, ze mag in geen geval koken.

Chocoladefondue - basisrecept

Naar smaak melkchocolade, pure chocolade of witte chocolade smelten, zoals boven beschreven.
Naar smaak fruit schillen en in hapklare stukjes snijden, bijv. bananen, aardbeien, frambozen, appels, abrikozen enz. De fruitstukjes in de beide schotels serveren. Afhankelijk van het fruitsoort eventueel met wat citroensap bedruppelen.
Aan tafel telkens een stukje fruit op een fonduevorkje prikken en in de warme chocolade dippen. Onmiddellijk weer eruit nemen, afkoelen laten en ervan genieten!
Variaties
Verfijn de chocolademassa met een scheutje slagroom of melk. Ze wordt daardoor crèmeachtiger.
Kruid de chocolademassa naar smaak, bijv. met een snufje gemalen kaneel, peper of kardemom of een scheutje sinaasappellikeur of vanillestroop.
Serveer met de fondue behalve fruit bijv. in stukken gesneden muffins of crêpesrolletjes:
Hiervoor vliesdunne crêpes bakken (bijv. met de UNOLD® Crêpesmaker). Bestrijk de nog warme crêpes dun met jam (abrikozen- of sinaasappeljam) en rol deze stevig op. Snijd de crêpes in hapklare stukjes.

Fruit in chocoladesaus

200 ml slagroom, 140 g zachtbittere jam, 1 snufje peperkoekkruiden of cayennepeper (naar smaak), 100 ml sinaasappelsap
Fruit naar smaak, bijv. bananen, aardbeien, ananas, peren, mandarijnen.
Bereiding:
Slagroom met de kruiden verwarmen.
Chocolade in stukken breken en in de slagroom smelten.
Sinaasappelsap onderroeren.
Fruit poetsen en in stukken snijden.
Fruitstukken opprikken en in de chocoladesaus dippen.
Tip:
Voorbereid fruit met wat citroensap bedruppelen zo dat het niet bruin wordt.

Punch-fondue

100 g frambozen uit de diepvries, 2-3 kruidnagels, 1 msp. geraspte citroenschil, 1 EL citroensap, 1 kaneelpijp, 1 steranijs, 1 EL rum, 500 ml rode wijn, 80 g suiker, 50 g maïzena, Peperkoek, muffins
De frambozen ontdooien, met citroensap en -schil pureren. Kruiden met de rode wijn in de rvs pan verwarmen, maar niet laten koken. Suiker inroeren.
De frambozen door een zeef drukken, met de maïzena vermengen en aan de rode wijn toevoegen. Eén keer eventjes laten koken, kruiden eruit nemen.
Peperkoek en/of muffins in stukken snijden en in de punchmassa dippen.
Tip:
Als er kinderen mee eten, de rum weglaten en in de plaats van rode wijn kersensap gebruiken.

REINIGUNG EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen van het apparaat de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.**
2. Dompel de nog hete keramische pan niet in koud water. Door de temperatuurschok zou de pan kunnen barsten.
3. Alle afneembare onderdelen zoals rvs pan, keramische pan en fonduevorkjes kunnen in de afwasmachine of met de hand in een warm zeepsop worden gereinigd.
4. Laat de platen bij sterke verkorstingen gedurende de nacht inweken.
5. Het verwarmingselement mag voor het reinigen beslist niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld. Het element kan met een vochtige doek worden afge-

veegd. Let er op dat er geen water de behuizing binnendringt.

6. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
7. Gebruikt vet of bouillon nooit door de gootsteen gieten maar laten afkoelen, in een afsluitbare bak vullen en volgens de lokale voorschriften m.b.t. het afvoeren van vet verwijderen.
8. Onbruikbaar geworden apparaten op de hiervoor bedoelde openbare plaatsen verwijderen (zie laatste pagina, AFVOER).
9. Voordat het apparaat wordt opgeborgen resp. opnieuw wordt gebruikt moeten alle onderdelen volledig gedroogd zijn.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48615

DATI TECNICI

Potenza:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Ingombro:	24,6 x 17,5 x 16,5cm (B/P/A) ca.
Cavo:	97 cm ca.
Peso:	1,13 kg ca.
Capienza:	Pentola in acciaio inox: max 800 ml di olio o brodo di cottura Pentola in ceramica: max 600 ml di formaggio o cioccolato
Elemento riscaldante:	Piedini in plastica resistente alle alte temperature Piastra di cottura dal diametro di 11,5 cm
Dotazione:	Adatto a tutti i tipi di fonduta Temperatura a regolazione continua Ideale anche come piastra di cottura per pentole con diametro di 11,5-12 cm
Accessori:	Pentola in acciaio inox, coperchio antispruzzo con supporto forchette integrato, pentola in ceramica, 6 forchette da fonduta, istruzioni per l'uso con ricette

Con riserva di modifiche tecniche

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targ-hetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
9. Il blocco motore, il cavo e la spina non devono entrare in contatto con l'acqua. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo tutte le parti devono essere completamente asciutte.
10. In caso di non utilizzo tenere spento l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
11. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente alle alte temperature al centro del tavolo e mantenere una distanza sufficiente dagli oggetti infiammabili.
12. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
13. Sistemare il cavo in modo tale che l'apparecchio non possa essere inavvertitamente fatto cadere a terra. Particolare attenzione è necessaria quando si fa uso di prolunghe. Utilizzare solo prolunghe tecnicamente perfette.
14. Durante il funzionamento la piastra diventa molto calda. Accenderla possibilmente solo quando è vi già stata appoggiata una pentola piena.
15. Durante il funzionamento la piastra riscaldante e le superfici della pentola diventano

molto calde. Attenzione: dopo aver spento l'apparecchio, la piastra rimane calda ancora per un po' di tempo. Evitare ogni contatto con le superfici calde e non afferrare mai una pentola calda. In questi casi si consiglia di utilizzare le presine per pentole.

16. Accertarsi che il grasso di cottura non si surriscaldi. Se il grasso di cottura dovesse surriscaldarsi, togliere la spina dalla presa e coprire la pentola con un coperchio per spegnere le fiamme.
17. Non versare per nessun motivo acqua in olio o grasso bollente!
18. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari come:
    - cucina di personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
    - aziende agricoles;
    - per cliente in hotel, motel e gli altri ambienti di lavoro
    - ambienti tipo bed and breakfast.
19. Prestare estrema cautela durante il trasporto dell'apparecchio, poiché il grasso bollente può provocare gravi ustioni. Sconsigliamo vivamente di trasportare l'apparecchio bollente o le pentole contenenti liquidi bollenti, bensì di utilizzare l'apparecchio direttamente nel luogo di utilizzo e di scaldare in loco l'olio o il brodo di cottura.
20. Non utilizzare l'apparecchio su superfici metalliche, né sopra o nelle vicinanze di fonti di calore. Tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio tende o tovaglie.
21. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore. L'utilizzo di altri accessori può danneggiare l'apparecchio e comportare pericoli.
22. Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia. Prima di pulire o riporre l'apparecchio, lasciare che si raffreddi completamente.
23. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Attenzione!
Durante l'utilizzo l'apparecchio si riscalda molto!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Prima del primo utilizzo, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido. Lavare le parti amovibili in acqua calda con un detersivo delicato. Asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.
3. Posizionare l'apparecchio per la fonduta in mezzo al tavolo su un supporto resistente alle alte temperature (p.e. piastra in marmo, stuoia in silicone o simile).
4. Versare il liquido per la fonduta a seconda della ricetta:
    - Pentola in acciaio inox – olio o brodo di carne
    - Pentola in ceramica – formaggio o cioccolato
5. Inserire la spina in una presa di corrente conforme a quella indicata sulla targhetta dati.
6. Sistemare la pentola sulla piastra termica.
7. Accendere l'apparecchio impostando la temperatura indicata nella ricetta, quindi riscaldare il liquido.
8. Si consiglia di seguire attentamente i suggerimenti forniti dalle ricette!
9. Spegnere l'apparecchio dopo l'uso, premendo l'interruttore su O e togliendo la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
10. Attenzione: dopo aver spento l'apparecchio, la piastra e il raccogligocce rimangono caldi ancora per qualche tempo.

FONDUTA CON GRASSO O BRODO DI CARNE

1. Impostare il termostato al massimo.
2. Riscaldare il grasso o il preparato di cottura per circa 20 minuti, fino a raggiungimento della temperatura desiderata.
3. Il brodo deve bollire leggermente senza zampillare. In caso di necessità, abbassare leggermente la temperatura.
4. Cuocere i pezzi di carne per circa 1,5-3 minuti se si utilizza il grasso e per circa 3-4 minuti se si utilizza il brodo di carne.
5. Se si utilizza il brodo è possibile cuocere anche pesce a carne compatta, gamberetti, wonton o verdure.
6. I prodotto surgelati devono essere scongelati.
7. Cotti nel grasso, i dim-sum e i crostacei in pastella risultano particolarmente gustosi.
8. Servire con salse da fonduta e intingoli a seconda dei gusti.



Istruzioni per cucinare con il grasso

1. Per scaldare l'olio, utilizzare esclusivamente la pentola in acciaio inox.
2. Se l'antispruzzo è applicato, durante il riscaldamento la pentola non deve essere coperta, poiché potrebbe surriscaldarsi.
3. Utilizzare solo grassi resistenti alle alte temperature e dal sapore neutro. Il grasso non deve né schizzare, né fare fumo.
4. Utilizzare lo stesso grasso al massimo 3-4 volte. Il grasso ormai consumato lo si riconosce dalla schiuma, dall'odore rancido e dalla viscosità.
5. Sostituire sempre tutto il grasso. Mai mescolare grasso consumato e fresco oppure diversi tipi di grasso.
6. Utilizzare solo carne magra e tenera. Tagliare la carne in porzioni uguali e non troppo grandi.
7. Gli alimenti da cuocere devono essere asciugati per evitare che producano spruzzi al momento dell'immersione nel grasso.
8. Conservare il grasso in un contenitore chiuso in ambiente fresco.

Fonduta Bourguignonne

Per 4-6 persone

800 g di carne magra di manzo (filetto)
Marinata:
100 ml di olio vegetale, 1 cucchiaino di pepe nero a grani, 1 cucchiaino di grani di senape, 1 punta di coltello di fiocchi al chili, 1 foglia di alloro, 2 cipolle
800 ml di olio resistente alle alte temperature
Riscaldare brevemente l'olio vegetale, aggiungere le spezie e lasciarlo insaporire.
Tritare le cipolle.
Tagliare la carne a dadini di circa 2 cm e lasciarla marinare con l'olio aromatizzato e le cipolle per alcune ore in frigorifero, avendo cura di coprire il tutto.
Prima della preparazione togliere la carne dalla marinata e tamponarla per bene fino a che sia completamente asciutta.
Riempire la pentola con l'olio della fonduta, appoggiarla sulla piastra e scaldare a pentola aperta per circa 20 minuti al livello massimo, fino a ottenere la temperatura ideale.
Infilzare dei pezzettini di carne con le forchettine della fonduta e cuocerli a piacimento nell'olio bollente.
Aggiungere sale e pepe alla carne cotta e servirla con le salse della fonduta o gli intingoli.

Fonduta cinese

Per 4-6 persone

Per ogni 200 gr di filetto di manzo, di maiale o di pollo, di fegato di pollame, reni di vitello, filetto di sogliola o gamberi (crudi, puliti, anche congelati)
125 g di pasta cinese, 125 g di foglie di spinaci, 125 g di sedano in gambi, 125 g di carote
800 ml di brodo di gallina, 2 cucchiai di Sherry secco o di vino bianco, 2 uova
Tagliare a fette sottili la carne, il pesce e le frattaglie pulite. Scongelare i granchi. Fare ammorbidire la pasta per circa 10 minuti in acqua calda.
Lavare gli spinaci ed eliminare i gambi duri. Pulire le carote e il sedano e tagliarli a fettine.
Preparare gli ingredienti in ciotole separate.
Scaldare il brodo di gallina con lo Sherry sulla piastra alla temperatura massima. Non appena

il brodo è bollente, passare alla temperatura intermedia, quindi proseguire con una bollitura molto leggera.
Infilzare con le forchettine da fonduta carne, pesce, frattaglie e verdure e fare cuocere nel preparato. Se necessario, versare ogni tanto dell'altro brodo.
Servire con salse da fonduta, per esempio salsa al curry, salsa cocktail oppure una salsa agrodolce.
Per finire mettere nel brodo di cottura la pasta cinese ammorbidita, le verdure rimanenti e le uova sbattute. Servire il tutto in tazze da brodo.

FONDUTA AL FORMAGGIO

1. Sfregare la pentola di ceramica con mezzo spicchio d'aglio.
2. Grattugiare il formaggio e versarlo nella pentola, quindi sistemare la pentola sulla piastra termica.
3. Impostare il termostato al livello intermedio e fondere il formaggio mescolandolo continuamente.
4. Non appena il formaggio è fuso, abbassare il termostato portandolo alla temperatura più bassa. La massa di formaggio non deve bollire.
5. La pentola in ceramica viene utilizzata senza antispruzzo.
6. Dopo l'utilizzo la pentola calda non deve essere mai immersa in acqua fredda. A causa della differenza di temperatura, il recipiente potrebbe rompersi.
7. La crosticina che si forma sul fondo della pentola in ceramica è particolarmente gustosa e può essere mangiata quando il formaggio è stato consumato.



Fonduta di formaggio svizzera
Per 4-6 persone
1 spicco d'aglio, 80 ml di vino bianco secco, 200 g rispettivamente di formaggio Emmental grattugiato e Greyerzer, 1 cucchiaino di amido, pepe bianco, 1 cucchiaio di acquavite di ciliegia, pane tipo baguette
Tagliare a metà lo spicco d'aglio e passarlo all'interno della pentola in ceramica. Fondere il formaggio insieme al vino mescolandolo continuamente a media temperatura. Non appena il formaggio è completamente fuso e comincia a bollire, mescolare l'amido con l'acquavite di ciliegia e incorporarlo nella massa di formaggio continuando a mescolare. Insaporire con il pepe.
Tagliare la baguette a dadini e servendosi della forchetta da fonduta intingerli nella massa di formaggio. Accompagnare la fonduta con uva da tavola o prosciutto crudo tagliato a fette sottili in cui avvolgere i dadini di pane.

Fonduta di formaggio italiana
Per 4-6 persone
100 g rispettivamente di formaggio Asiago, Fontina, Provolone, 100 g di Mascarpone, circa 75 ml di latte, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio di farina, 75 ml di vino bianco, 2 tuorli d'uovo, grissini, prosciutto di Parma
Grattugiare grossolanamente il formaggio, mescolarlo con latte e mascarpone e lasciare riposare l'impasto una notte in frigorifero. Impastare la farina con il burro. Fare bollire il vino bianco, aggiungervi l'impasto di burro e farina e l'insieme dei formaggi. Per finire, aggiungere i tuorli d'uovo sbattuti. Non far più cuocere la massa, altrimenti l'uovo si rapprende.
Avvolgere i grissini col prosciutto e intingerli nella massa del formaggio.

FONDUTA DOLCE

1. Impostare il termostato alla temperatura bassa o intermedia.
2. Fondere il cioccolato nella pentola in ceramica mescolando continuamente. Non appena il cioccolato è fuso, portare il termostato al livello di temperatura bassa.
3. Il cioccolato deve essere solo mantenuto liquido e non deve bollire.

Fonduta di cioccolato – ricetta di base

Fondere a seconda dei gusti cioccolato al latte, fondente o bianco.
Sbucciare della frutta a scelta e tagliarla a pezzettini della dimensione di un boccone, per esempio banane, fragole, lamponi, mele, albicocche, ecc. Mettere i pezzetti di frutta in due ciotole. A seconda del tipo di frutta, aggiungere qualche goccia di succo di limone.
Prendere con la forchettina da fonduta un pezzetto di frutta e intingerla nel cioccolato caldo. Estrarla immediatamente, lasciarla raffreddare un po' e gustarla!
Variazioni
Per una massa di cioccolato più raffinata, aggiungere un po' di panna montata o del latte. In questo modo la massa diventerà più cremosa.
Insaporire la massa di cioccolato per esempio con un pizzico di cannella grattugiata, pepe o cardamo, oppure con un goccio di liquore all'arancia o di sciroppo di vaniglia
Con la fonduta oltre alla frutta servire per esempio muffin tagliati a pezzettini o rotolini di crêpes.

Frutta in salsa al cioccolato

200 ml di panna montata, 140 g di cioccolata fondente da copertura, 1 pizzico di spezie di panpepato o pepe di Cayenna (a seconda dei gusti), 100 ml di succo di arancia, Frutta a scelta, per esempio banane, fragole, ananas, pere, mandarini
Scaldare la panna montata con le spezie. Spezzettare il cioccolato e fonderlo nella panna. Incorporare il succo d'arancia. Incorporare il succo d'arancia. Mettere negli spiedini i pezzetti di frutta e intingerli nella salsa al cioccolato.

Fonduta al Punch

100 g lamponi congelati, 2-3 chiodi di garofano, 1 punta di cucchiaio di buccia di limone grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 barretta di cannella, 1 anice stellato, 1 cucchiaio di Rum, 500 ml di vino rosso, 80 g di zucchero, 50 g di amidom Panpepato, muffin
Scongelare i lamponi e formare una crema con il succo e la buccia di limone. Scaldare le spezie con il vino rosso nella pentola in acciaio inox senza bollire. Incorporare lo zucchero. Passare i lamponi con un colino, mescolarli con l'amido e aggiungere il vino rosso. Portare ad ebollizione, quindi togliere le spezie.
Tagliare il panpepato o i muffin in pezzettini e versarli nella massa del Punch.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina e lasciar raffreddare completamente.**
2. Non immergere la pentola in ceramica ancora calda in acqua fredda. A causa della differenza di temperatura la pentola potrebbe rompersi.
3. Tutte le parti amovibili, come la pentola in acciaio inox, l'antispruzzo, la pentola in ceramica e le forchette per fonduta possono essere lavate in lavastoviglie o a mano in acqua saponata calda.
4. In caso di forti incrostazioni, lasciare ammorbidire le pentole per tutta la notte.
5. Quando si pulisce l'apparecchio, l'elemento riscaldante non deve essere immerso per nessun motivo in acqua o in altri liquidi. Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido. Evitare che nel corpo dell'apparecchio entri acqua.
6. Non utilizzare detersivi o strumenti aggressivi o abrasivi.
7. Non versare il grasso o il brodo nello scarico, bensì lasciarli raffreddare, versarli in un contenitore con chiusura e smaltirli conformemente alle disposizioni locali.
8. Gli apparecchio inutilizzabili devono essere consegnati agli idonei centri di smaltimento pubblici (cfr. ultima pagina).
9. Prima di riporre o riutilizzare l'apparecchio, tutte le parti devono essere completamente asciutte.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48615

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox. 24,6 x 17,5 x 16,5cm (A/P/A)
Cable de alimentación:	Apox. 97 cm
Peso:	Aprox. 1,13 kg
Capacidad:	Olla de acero inoxidable: máx. 800 ml de aceite o caldo Olla de cerámica: máx. 600 ml de queso o chocolate
Elemento de calentamiento:	Pies de plástico resistente al calor Placa de cocción de 11,5 cm de diámetro
Equipamiento:	Apto para todo tipo de fondues Regulación de temperatura con progresión continua Idóneo también como placa de cocción para ollas de 11,5-12 cm de diámetro
Accesorios:	Olla de acero inoxidable, tapa anti-salpicaduras con reposa tenedores, olla de cerámica, 6 tenedores de fondue, instrucciones de uso con recetas.

Se reservan las modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. No sumerja el aparato en agua. El bloque motor, el cable y el enchufe no deben entrar en contacto con agua. Si esto sucede, todas las piezas deben estar totalmente secas antes de volver a utilizar el aparato.
9. Desconecte y desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
10. Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes o sobre una chapa de metal. Ni el aparato ni el cable deben utilizarse cerca del fuego.
11. Coloque el aparato sobre una superficie firme, lisa y resistente al calor, en mitad de la mesa y manténgalo a cierta distancia de la pared y de objetos que puedan arder fácilmente.
12. Procure que el cable no roce las zonas calientes del aparato.
13. Coloque el cable de manera que no se pueda tirar bruscamente de él por error. Preste especial atención en caso de usar alargadores. Utilice sólo alargadores técnicamente buenos.
14. Las placas se calientan mucho durante su funcionamiento. Conéctelas, siempre que sea posible, sólo cuando ponga encima una olla llena.
15. Las placas y las superficies de la olla se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga en cuenta que tras desconectar el aparato, éste aún permanece un tiempo caliente. Evite el contacto con las

superficies calientes y nunca coja una olla caliente. Utilice manoplas si es necesario.

16. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas rurales;
    - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
    - privado de pensiones y similares.
17. Procure que el aceite no se sobrecaliente. Si el aceite ardiera por sobrecalentamiento, desenchufe el aparato y tape la olla con una tapa o similar para ahogar las llamas.
18. Nunca vierta agua sobre aceite caliente o ardiendo.
19. Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y resistente al calor. En caso de duda, debe poner debajo una placa resistente al calor.
20. No use el aparato sobre superficies de metal, ni sobre superficies calientes o que se hallen cerca. Mantenga suficiente distancia hasta las paredes y a objetos combustibles, como por ej. cortinas o manteles.
21. Tenga en cuenta al mover el aparato que el aceite hirviendo puede provocar graves quemaduras. Recomendamos no mover el aparato caliente o las ollas con líquidos calientes, sino colocarlo en el lugar de trabajo y calentar allí el aceite, el caldo, etc.
22. Utilice solamente los accesorios recomendados por el fabricante. La utilización de otros accesorios pueden comportar daños al aparato y eventualmente provocar peligros.
23. Compruebe regularmente que el enchufe y el cable de alimentación no sufren desgaste o deterioros. En caso de que el cable de conexión u otras piezas estén dañados, envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su inspección o reparación (véase dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la anulación de la garantía.



Atención:
El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso o tras reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Antes del primer uso limpie el elemento de calentamiento con un trapo húmedo. Lave las piezas desmontables con agua caliente y un detergente suave. Seque cuidadosamente todas las piezas con una trapo blando.
3. Coloque la fondue en mitad de la mesa sobre una superficie resistente al calor (p.ej. una placa de mármol, una alfombrilla de silicona o similar).
4. Ahora, rellene la fondue con el líquido según la receta.
    - Olla de acero inoxidable - Aceite o caldo de carne
    - Olla de cerámica - Queso o chocolate
5. Enchufe el aparato al voltaje indicado en la placa de características.
6. Coloque la olla en la placa caliente.
7. onecte el aparato con la posición indicada en la receta y caliente el líquido.
8. Observe las advertencias indicadas en la receta.
9. Desconecte el aparato tras su uso, coloque el interruptor en posición 0 y desenchufe el cable. Deje que el aparato se enfríe por completo.
10. Tenga en cuenta que la placa y la base de la olla permanecen calientes un tiempo tras la desconexión.

FONDUE CON ACEITE O CALDO DE CARNE

1. Posicione el regulador de temperatura en el nivel máximo.
2. Caliente el aceite o el caldo aprox. 20 min. hasta que alcance la temperatura necesaria.
3. El caldo no debe llegar a borbotear, sólo a hervir levemente. Si es necesario, rebaje la temperatura.
4. Cueza un trozo de carne aprox. 1,5-3 minutos con el aceite y aprox. 3-4 minutos con el caldo de carne.
5. Si utiliza el caldo puede cocer pescado, gambas, wantans, o verdura.
6. Los alimentos deben estar descongelados.
7. En el aceite, las empanadillas chinas Dim-Sum o los crustáceos resultan especialmente sabrosos.
8. Sirva con la fondue salsas/dips a su gusto.



Consejo para cocer en aceite

1. Utilice exclusivamente la olla de acero inoxidable para calentar el aceite.
2. Durante el calentamiento no tape la olla con una tapa, si la protección antisalpicaduras está sobre la olla. Se podría sobrecalentar.
3. Utilice un aceite de sabor suave que resista el calor. El aceite no debe ni salpicar ni humear.
4. Utilícelo como máximo 3-4 veces. El aceite usado se reconoce porque se espuma, huele a rancio y espesa.
5. Cambie siempre todo el aceite. Nunca mezcle aceite usado con aceite nuevo o distintos tipos de aceite.
6. Utilice únicamente carnes magras y tiernas. Corte la carne en trozos iguales, no muy grandes.
7. Los alimentos deben secarse cuidadosamente para evitar las salpicaduras que pueden producir al sumergirlos en el aceite.
8. Guarde el aceite frío en un recipiente cerrado.

Fondue Bourguignonne

Para 4-6 personas.

800 g de carne magra de vacuno (filete).
Escabeche:
100 ml de aceite vegetal, 1 c.c. de pimienta negra en grano, 1 c.c. de granos de mostaza, 1 pizca de copos de chili, 1 hoja de laurel, 2 cebollas.
800 ml de aceite resistente al calor.
Caliente un poco el aceite vegetal, añada el condimento y mezcle.
Pique las cebollas.
Corte la carne en grandes dados de aprox. 2 cm y cúbrala con el aceite condimentado y las cebollas. Tápelo y déjelo unas horas en el frigorífico para que quede en escabeche.
Antes de la preparación, quite la carne del escabeche y escúrrala.
Ponga el aceite de la fondue en la olla. Coloque la olla sobre la placa y caliéntela destapada al nivel máximo durante aprox. 20 minutos, hasta que se alcance la temperatura óptima.
Pinche los trozos de carne con el tenedor y cuézalos al gusto en el aceite caliente.
Sirva esta carne sazonada con sal y pimienta y con salsas/dips.

Fondue Chinoise

Para 4-6 personas.

200 g de cada: filete de buey, filete de cerdo, filete de pollo, higadillos, ternera, filete de lenguado, gambas (crudos, limpios, también pueden ser congelados.)
125 g de fideos chinos, 125 g de hojas de espinacas, 125 g de apio en rama, 125 g de zanahorias
800 ml de caldo de pollo, 2 c.s. de vino de Jerez seco o vino blanco, 2 huevos.
Corte la carne, las vísceras limpias y el pescado en lonchas finas. Descongele las gambas. Ponga en remojo los fideos durante aprox. 10 min. en agua caliente.
Limpie las espinacas, quite los tallos duros. Limpie el apio y las zanahorias y córtelos en rodajas.
Aliñe los ingredientes en fuentes separadas.
Caliente el caldo de pollo con el Jerez a temperatura máxima sobre la placa. En cuanto esté caliente, reduzca a temperatura media para que el caldo sólo hierva ligeramente.

Pinche la carne, las vísceras y las verduras con el tenedor y cuézalos en el caldo. Si es necesario, rellene con un poco de caldo de vez en cuando. Sírvase con salsas de fondue, como por ejemplo la salsa de curry, la de cóctel o la agridulce.

Para acabar, ponga la pasta, el resto de la verdura y los huevos cocidos en el caldo y sírvalo en una sopera.

FONDUE DE QUESO

1. Frote medio diente de ajo en la olla de cerámica.
2. Ralle el queso y póngalo en la olla. Coloque la olla en la placa caliente.
3. Ponga la temperatura a nivel medio y funda el queso removiendo continuamente.
4. En cuanto el queso esté fundido, ponga la temperatura al mínimo. El queso fundido no debe cocer.
5. La olla de cerámica se utiliza sin protector de salpicaduras.
6. Tras usarla, nunca la sumerja en agua fría. Podría rajarse por el cambio brusco de temperatura.
7. La capa que se forma en el fondo de la olla está especialmente sabrosa y se puede degustar cuando se extrae todo el queso.



Fondue de queso al estilo suizo
Para 4-6 personas.
1 diente de ajo, 80 ml de vino blanco seco, 200 g de Emmental y Greyerzer rayado, 1 c.s. de potenciador de sabor, pimienta blanca, 1 c.s. de kirsch, baguette.

Parta por la mitad el diente de ajo y frote con ello la olla. Derrita el queso conjuntamente con el vino, removiendo constantemente, a un nivel medio. Una vez se haya derretido el queso y empiece a hervir suavemente, diluya el potenciador de sabor con el kirsch y mézclelo con el queso fundido. Condimente con pimienta. Corte la baguette en cuadrados y sumérjalos con el tenedor en la masa de queso. Acompañe la fondue de queso con uvas o jamón serrano cortado fino y envuélvalo en el pan.

Fondue de queso al estilo italiano
Para 4-6 personas.
Queso Asagio, Fontina, y Provolone (100 g de cada), 100 g de mascarpone, 75 ml de leche aprox., 1 c.s. de mantequilla, 1 c.s. de harina, 75 ml de vino blanco, 2 yemas de huevo, Grissini, y jamón de Parma.
Corte el queso, mézclelo con el mascarpone y la leche y déjelo reposar en el frigorífico toda la noche. Amase la harina y la mantequilla. Hierva el vino blanco, mézclelo con la masa de harina y mantequilla, y añada removiendo la mezcla de leche y queso. Añada removiendo la yema de huevo. No cueza más la masa para que la yema de huevo no se corte.
Envuelva el grissini con el jamón y sumérjalo en el queso fundido.

FONDUES DULCES

1. Ponga el regulador de temperatura a un nivel medio.
2. Funda el chocolate en la olla de cerámica removiendo continuamente. En cuanto el chocolate esté fundido, ponga la temperatura al mínimo.
3. El chocolate debe quedar líquido, en ningún caso debe hervir.

Fondue de chocolate – receta básica

Según el gusto, funda chocolate blanco, con leche o amargo.

Añada fruta pelada al gusto, p. ej. plátanos, frambuesas, fresas, manzanas, melocotones, etc. Coloque los trozos de fruta en las dos bandejas. Ponga unas gotas de zumo de limón al gusto.

Pinche los trozos de fruta con el tenedor y sumérjalos en el chocolate caliente. Sáquelo rápidamente, deje enfriarlo un instante y disfrútelo.

Variaciones

Refine el chocolate con un poco de nata montada o de leche. Será más cremoso.

Añada al chocolate una pizca de canela, pimienta o cardamomo, o un poco de licor de naranja o sirope de vainilla.

Aparte de la fruta, también puede servir la fondue con trozos de muffins o rollitos de crepes.

Fruta en salsa de chocolate

200 ml de nata montada, 140 g de cobertura de fino chocolate amargo, 1 pizca de especias o pimienta cayena (según gustos), 100 ml de zumo de naranja.

Fruta al gusto, p.ej. plátanos, fresas, piñas, peras, mandarinas.

Caliente la nata montada con el condimento. Trocee el chocolate y fúndalo con la nata. Mezcle removiendo el zumo de naranja. Limpie la fruta y córtela en trozos. Pinche con el tenedor los trozos de frutas y sumérjalos en el chocolate.

Fondue de ponche

100 g de frambuesas frías, 2-3 clavos, 1 puntita de ralladura de limón, 1 c.s. de zumo de limón, 1 ramita de canela, 1 anís estrellado, 1 c.s. de ron, 500 ml de vino tinto, 80 g de azúcar, 50 g de potenciador de sabor.

Pan de especias, muffins.

Descongele las frambuesas y mézclelas con el zumo y la piel de limón. Caliente el condimento en la olla de acero inoxidable con el vino tinto, pero no deje que hierva. Añada removiendo el azúcar. Cuele las frambuesas, mézclelas con el potenciador de sabor y añádalo al vino tinto. Deje que hierva y retire el condimento. Corte el pan de especias y las muffins y remójelo en la masa del ponche.

LIMPIEZA E CUIDADO

1. **Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar totalmente.**
2. No sumerja la olla de cerámica aún caliente en agua fría. La olla podría rajarse por el cambio brusco de temperatura.
3. Todas las piezas desmontables como la olla de acero inoxidable, el protector de salpicaduras, la olla de cerámica y los tenedores se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente con jabón.
4. Para eliminar las incrustaciones, ponga en remojo las ollas durante la noche.
5. Para su limpieza, el elemento de calentamiento no debe entrar en ningún caso en contacto con el agua u otros fluidos. Se puede limpiar con un trapo húmedo. Procure que no entre nada de agua en la carcasa.
6. No utilice productos de limpieza agresivos o corrosivos.
7. Nunca vierta por el desagüe el aceite o el caldo usados. Déjelos enfriar, póngalos en un recipiente, ciérrelo y elimínelo según las normativas locales sobre gestión de residuos.
8. Elimine los aparatos inservibles según las normativas locales sobre gestión de residuos.
9. Antes de guardar el aparato o de volver a utilizarlo, todas las piezas deben estar completamente secas.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48615

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	500 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca. 24,6 x 17,5 x 16,5cm (Š/H/V)
Přívod:	Cca. 97 cm
Hmotnost:	Cca. 1,13 kg
Plnící množství:	Hrnec z nerezu: max. 800 ml oleje nebo vývaru Keramický hrnec: max. 600 ml sýra nebo čokolády
Topné články:	Nožky z tepelně odolného plastu Varná deska o průměru 11,5 cm
Přístrojové vybavení:	Vhodné pro všechny druhy fondue Plynulá regulace teploty Vhodný i jako varná deska pro hrnce o průměru 11,5-12 cm
Příslušenství:	Hrnec z nerezu, poklice proti vystříknutí s držáky pro vidličky, keramický hrnec, 6 vidliček na fondue, návod k použití

Technické změny vyhrazeny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj zapojte pouze na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny. Přístroj chraňte před vlhkostí.
7. Dbejte na to, aby se přívod nedostal do kontaktu s horkými částmi.
8. Blok motoru, kabel a zástrčka nikdy nesmějí přijít do kontaktu s vodou. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje všechny součásti dokonale suché.
9. V případě nepoužívání přístroje jej vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky..
10. Přístroj postavte na pevný, rovný povrch doprostřed stolu a dodržujte dostatečnou vzdálenost od hořlavých předmětů.
11. Dbejte na to, aby se přívod nedotýkal horkých částí přístroje.
12. Kabel položte tak, aby přístroj nemohl být náhodně stržen dolů. Při použití prodlužovacích kabelů je zapotřebí nejvyšší opatrnosti. Používejte pouze technicky nezávadné prodlužovací šňůry.
13. Deska se v provozu velmi zahřeje. Zapněte ji dle možnosti teprve tehdy, pokud na ní stojí naplněný hrnec.
14. Topná deska a povrch hrnce se při používání silně zahřejí. Uvědomte si, prosím, že tyto zůstávají i po vypnutí přístroje ještě nějakou dobu horké. Zabraňte kontaktu s horkými povrchy a nedotýkejte se horkého hrnce. Případně použijte chňapku.
15. Dbejte na to, aby se tuk nepřehřál. Dojde-li díky přehřátí ke vznícení tuku, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a hrnec zakryjte poklicí apod., abyste uhasili plameny.
16. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobné aplikace, jako např.:
    - personál kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

- usedlostí;
- klienti v hotely, motely a dalších pracovních prostředí;
- soukromé důchody a podobné.

17. Do horkého nebo hořícího tuku nikdy nenalévejte vodu!
18. Při přenášení přístroje dbejte na to, že vroucí tuk může způsobit těžká popálení. Doporučujeme, abyste horký přístroj popř. naplněné hrnce nepřenášeli, ale přístroj umístili na místo použití a olej, vývar atd. zahřáli až tam.
19. Přístroj používejte pouze s dodaným příslušenstvím.
20. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



Pozor!
Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!

Tento přístroj je určený výhradně k domácímu použití. Výrobce nepřebírá žádnou záruku za chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobou.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechen obalový materiál.
2. Před prvním použitím očistěte topné těleso vlhkým hadříkem. Odnímatelné části omyjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Všechny díly pečlivě otřete měkkým hadříkem.
3. Přístroj na fondue postavte doprostřed stolu na tepelně odolnou podložku (např. mramorová deska, silikonová podložka apod.).
4. Naplňte fondue dle receptu:
   - Nerezový hrnec - olej nebo masový vývar
   - Keramický hrnec - sýr nebo čokoláda
5. Zástrčku zastrčte do zásuvky dle typového štítku.
6. Hrnec postavte na varnou desku.
7. Zapněte přístroj na stupeň uvedený v receptu a zahřejte náplň.
8. Dbejte prosím poznámek uvedených v receptech!
9. Po použití přístroj vypněte tím, že vypínač přepnete na O a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte přístroj zcela vychladnout.
10. Uvědomte si, že deska a dno hrnce jsou velmi horké i nějakou dobu po vypnutí.

FONDUE S TUKEM NEBO MASOVÝM VÝVAREM

1. Nastavte teplotní regulátor na nejvyšší stupeň.
2. Zahřívejte tuk popř. vývar po dobu asi 20 minut, dokud není dosaženo potřebné teploty.
3. Vývar má jen lehce vařit a nebublat. V případě potřeby je možno teplotu poněkud snížit.
4. Opékejte kousky masa po dobu cca 1,5–3 minut s použitím tuku a cca 3-4 minut s použitím masového vývaru.
5. použitím vývaru můžete opékat i ryby s pevným masem, krevety, taštičky plněné masem „wan-tan“ nebo zeleninu.
6. Hluboce zmrazené potraviny musí být rozmraženy.
7. Z tuku jsou taštičky Dim-Sum nebo korýši v těstě obzvláště chutní.
8. K fondue servírujte omáčky a dipy dle vaší chuti.



Pokyny ke smažení v tuku

1. K zahřívání tuku používejte výlučně nerezový hrnec.
2. Během zahřívání nezakrývejte hrnec poklicí, když na něm leží ochrana proti vystříknutí. Tato by se mohla přehřát.
3. Používejte pouze nepřepalující se a chuťově neutrální tuky. Tuk nesmí stříkat ani se z něj nesmí kouřit.
4. Tuk použijte maximálně 3-4 krát. Již nepoužitelný tuk poznáte podle toho, že pění, je cítit žlukle a zhoustne.
5. Vždy vyměňte kompletně celý tuk. Nikdy nesmíchávejte použitý a čerstvý tuk, anebo různé druhy tuků.
6. Používejte pouze libové, křehké maso. Nakrájejte maso na rovnoměrné, ne příliš velké kousky.
7. Potraviny pro úpravu musí být pečlivě osušeny, aby bylo zabráněno prskání při ponoření do tuku.
8. Tuk přechovávejte v uzavřené nádobě a v chladu.

Fondue po burgundsku

Pro 4-6 osob

800 g libového hovězího masa (filé)
Marináda:
100 ml rostlinného oleje, 1 ČL celého černého pepře, 1 ČL hořčičného semínka, na špičku nože čili, 1 bobkový list, 2 cibule
800 ml kvalitního oleje
Rostlinný olej trochu zahřejte, přidejte koření a nechte projít.
Nakrájejte cibuli.
Maso nakrájejte na cca 2 cm velké kostičky a spolu s cibulí a okořeněným olejem nechejte několik hodin zakryté marinovat v lednici.
Před přípravou vyjměte maso z marinády a oklepejte z něj olej.
Olej pro fondue naplňte do hrnce, postavte na varnou desku a v otevřeném hrnci zahřívejte na nejvyšším stupni cca 20 minut, dokud není dosaženo optimální teploty.
Kousky masa napichujte na vidličky a podle chuti osmažte v horkém oleji.
Osmažené maso osolte a opepřete a servírujte s omáčkami/dipy pro fondue.

Fondue po čínsku

Pro 4-6 osob

Po 200 g hovězího filé, vykostěného vepřového, kuřecího filé, drůbežích jater, telecích ledvin, filé z mořského jazyka, humra (syrové, očištěné, příp. zmrazené)
125 g skleněných nudlí, 125 g listového špenátu, 125 g celerové nati, 125 g mrkve
800 ml slepičího vývaru, 2 PL suchého sherry nebo bílého vína, 2 vejce
Maso, očištěné vnitřnosti a rybu nakrájejte na tenké plátky. Kraby nechte roztopit. Nudle namočte na 10 min. v horké vodě.
Špenát umyjte a odstraňte tuhé řapíky. Očistěte mrkev a celer a nakrájejte na plátky.
Přísady dejte do oddělených nádob.
Slepičí vývar se sherry zahřejte na desce na nejvyšší stupeň.
Maso, rybu, vnitřnosti a zeleninu napíchněte na vidličky a nechte povařit ve vývaru. V případě potřeby průběžně dolévejte vývar.
K tomu servírujte omáčky k fondue, např. kari omáčku, koktejlovou omáčku nebo sladkokyselé omáčky.
Na závěr přidáme do vývaru změklé nudle, zbylou zeleninu, zakvedlané vejce a servírujte v polévkových miskách.

MEZINÁRODNÍ SÝROVÉ FONDUE

1. Keramický hrnec příp. vytřete rozpůleným stroužkem česneku.
2. Nastrouhejte sýr, naplňte do hrnce a ten postavte na varnou desku.
3. Teplotní regulátor nastavte na střední stupeň a sýr roztavte za stálého míchání.
4. Jakmile je sýr roztaven nastavte teplotní regulátor o několik stupňů níže. Sýrová hmota nesmí vařit.
5. Keramický hrnec je používán bez ochrany proti vystříknutí.
6. Nenamáčejte nikdy ještě horký keramický hrnec do studené vody. Teplotním šokem může hrnec prasknout.
7. Zvláště chutná je krusta tvořící se na dně



keramického hrnce a je možno si na ni pochutnat, když je celý sýr vypotřebovaný.

Švýcarské sýrové fondue

Pro 4-6 osob

1 stroužek česneku, 80 ml suchého bílého vína, po 200 g nastrouhaného ementálu a sýru Greyerzer, 1 ČL škrobové moučky, bílý pepř, 1 PL višňovky, bageta

Stroužek česneku rozpulte a vytřete jím keramický hrnec. Sýr spolu s vínem za stálého míchání roztavte na středním teplotním stupni. Jakmile je roztaven všechen sýr a začíná vařit, promíchejte škrobovou moučku s višňovkou a vmíchejte ji do sýrové hmoty. Opepřete.

Bagetu nakrájejte na kostky a ponořte do fondue pomocí vidliček. K sýrovému fondue servírujte i hroznové víno nebo natenko nakrájenou syrovou šunku, kterou omotáte kolem kostek chleba.

Italské sýrové fondue

Pro 4-6 osob

Po 100 g sýrů Asagio, Fontina, Provolone, 100 g mascarpone, cca 75 ml mléka, 1 PL másla, 1 PL mouky, 75 ml bílého vína, 2 bílky, grisiny, parmská šunka

Sýr nastrouháme nahrubo, smícháme s mascarpone a mlékem a necháme přes noc zaležet v lednici. Prohněteme máslo a mouku. Bílé víno přivedeme k varu, spojíme s máslem prohněteným s moukou a vmícháme do směsi mléka a sýru.

Poté vmícháme rozkvedlané žloutky. Hmotu již nenecháme vařit, aby se žloutky nesrazily.

Grisiny omotáme šunkou a namáčíme do sýrové hmoty.

SLADKÉ FONDUE PRO MLSNÉ JAZÝČKY

1. Teplotní regulátor nastavte na nízký až střední stupeň.
2. V keramickém hrnci rozpusťte za stálého míchání čokoládu. Jakmile je čokoláda rozpuštěna, otočte regulátorem na nižší stupeň.
3. Čokoláda má být pouze udržována v tekutém stavu, nesmí v žádném případě vařit.

Čokoládové fondue – základní recept

Podle chuti rozpusťte mléčnou, hořkou nebo bílou čokoládu.

Podle chuti oloupejte ovoce a nakrájejte na přiměřeně velké kousky, např. banány, jahody, maliny, jablka, meruňky atd. Kousky ovoce nachystejte do obou misek. Podle druhu ovoce je můžete ještě pokapat citrónem.

U stolu napichujte kousky ovoce na vidličku a namáčejte do teplé čokolády. Ihned vytáhněte, nechte trochu vychladnout a můžete si pochutnat!

Variace

Čokoládovou hmotu můžete zjemnit trochou smetany nebo mléka. Stane se tím krémovější.

Čokoládovou hmotu můžete ochutit např. špetkou skořice, pepře nebo kardamomu anebo trochou pomerančového likéru nebo vanilkového sirupu.

K fondue podávejte kromě ovoce např. na kousky nakrájené muffiny nebo vaflové trubičky.

Ovoce v čokoládové omáčce

200 ml šlehačky, 140 g hořké čokoládové polevy, 1 špetka perníkového koření nebo Kajenského pepře (dle chuti), 100 ml pomerančové šťávy

Ovoce dle chuti, např. banány, jahody, ananas, hrušky, mandarinky

Zahřát šlehačku s kořením. Čokoládu nalamte na kousky a rozpusťte ve smetaně. Vmíchejte pomerančovou šťávu. Ovoce očistěte a nakrájejte na kousky. Kousky ovoce napíchejte na vidličky a ponořte do čokolády.

Punčové fondue

100 g zmrazených malin, 2-3 hřebíčky, na špičku nože nastrouhané citrónové kůry, 1 PL citrónové šťávy, 1 celá skořice, 1 celý anýz, 1 PL rumu, 500 ml červeného vína, 80 g cukru, 50 g škrobové moučky

Perníky, muffiny

Maliny rozmrazte a vyrobte z nich, citrónové šťávy a kůry pyré. Koření s červeným vínem nahřejte v nerezovém hrnci, ale nenechte vařit. Vmíchejte cukr. Maliny přepasírujte skrze síto, smíchejte se škrobovou moučkou a přidejte červené víno. Jednou nechte provařit, vyjměte koření. Perníky a muffiny nakrájejte na kousky a namáčejte do punčové hmoty.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.**
2. Nenamáčejte ještě horký keramický hrnec do studené vody. Teplotním šokem může hrnec prasknout.
3. Všechny odnímatelné části jako nerezový hrnec, ochrana proti vystříknutí, keramický hrnec a vidličky na fondue mohou být myty v myčce nebo ručně ve vodě se saponátem.
4. V případě silně zapečených usazenin nechte hrnce přes noc odmočit.
5. Topné těleso nesmí být čištěno ponořením do vody či jiné kapaliny. Může být otřeno vlhkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do krytu přístroje nedostala voda.
6. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní prostředky.
7. Spotřebovaný tuk nebo vývar nikdy nevylévejte do výlevky dřezu, ale nechte vychladnout, naplňte do uzavíratelné nádoby a zlikvidujte dle místních nařízení o likvidaci odpadů.
8. Již nepoužitelné přístroje zlikvidujte na za tímto účelem zřízených likvidačních místech (viz poslední strana).
9. Před uložením/opětovným použitím musí být všechny díly zcela suché.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48615

DANE TECHNICZNE

Moc:	500W, 230V~, 50Hz
Wymiary:	Ca. 24,6 x 17,5 x 16,5cm
Kabel:	Ca. 97 cm
Waga:	Ca. 1,13 kg
Pojemność:	Garnek ze stali szlachetnej: maks. 800ml, oleju lub sosu Garnek ceramiczny: maks. 600ml, sera lub czekolady
Grzałka:	Stopka z tworzywa sztucznego odpornego na temperaturę Płyta grzewcza o śr. 11,5cm
Wyposażenie:	Nadaje się do każdego rodzaju fondue Bezstopniowa regulacja temperatury Nadaje się również jako płyta grzewcza dla garnków o śr. 11,5-12cm
Akcesoria:	Garnek ze stali szlachetnej Pokrywa chroniąca przed pryskaniem, ze zintegrowanym uchwytem na widelce Garnek ceramiczny 6 widelców do fondue Instrukcja obsługi z przepisami

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Należy zapoznać się z następującymi wskazówkami oraz przestrzegać ich podczas użytkowania.
2. Urządzenia nie powinny używać dzieci i osoby ograniczone psychicznie, sensorycznie lub umysłowo bądź posiadające niewystarczające doświadczenie i wiedzę chyba, że będą pod nadzorem opiekunów, którzy udzielą informacji jak prawidłowo używać urządzenia.
3. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
4. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
6. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
7. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
8. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
9. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie będzie używane przez jakiś czas jak również bezpośrednio po użyciu urządzenia.
10. Postaw urządzenie na twardej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni, na środku stołu.
11. Zachowaj wystarczającą odległość do łatwopalnych przedmiotów.
12. Zwróć uwagę, aby kabel nie miał styczności z gorącymi elementami urządzenia.
13. Połóż kabel w taki sposób, aby zapobiec przypadkowemu zrzuceniu urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność przy użyciu przedłużacza. Używaj tyko sprawnego przedłużacza.
14. Płyta jest bardzo gorąca w trakcie pracy. W miarę możliwości włączaj ją tylko jeżeli stoi na niej pełny garnek.
15. Płyta grzewcza i powierzchnia garnków są bardzo gorące w trakcie pracy. Pamiętaj, że również po wyłączeniu pozostaną one przez jakiś czas gorące. Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami i nigdy nie dotykaj gorącego garnka. Użyj w razie konieczności odpowiedniej ściereczki.

16. Zwróć uwagę, aby tłuszcz się nie przegrzał. Jeżeli z powodu przegrzania tłuszcz się zapali, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i przykryj garnek pokrywą lub czymś podobnym, aby zdusić ogień.
17. Nigdy nie wlewaj wody do gorącego lub palącego się tłuszczu!
18. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
    - wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
    - w zakładach rolniczych,
    - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
    - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
19. Uważaj przy transporcie urządzenia na gorący tłuszcz, który może spowodować poważne oparzenia. Zalecamy aby nie transportować urządzenia lub garnków wypełnionych gorącymi płynami, tylko urządzenie ustawić w miejscu użycia i tam pogrzać olej, sos itp. Używaj urządzenie tylko z dostarczonymi akcesoriami.
20. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta (adres patrz ostatnia strona instrukcji). Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.



Uwaga!
Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe.
2. Przed pierwszym użyciem przemyj płytę grzewczą wilgotną ściereczką. Umyj zdejmowane elementy (garnek ceramiczny i ze stali szlachetnej, pokrywę, widelce) w ciepłej wodzie z delikatnym środkiem myjącym. Dobrze wysusz wszystkie elementy miękką ściereczką.
3. Postaw urządzenie do fondue na środku stołu na podstawie odpornej na temperaturę (np. płyta marmurowa, mata silikonowa itp.)
4. Nalej składniki wg przepisu:
    - Garnek ze stali szlachetnej - olej lub sos/rosół mięsny
    - Garnek ceramiczny - ser lub czekolada
5. Włącz wtyczkę do gniazdka z prądem zgodnym z tabliczką znamionową.
6. Postaw garnek na płycie grzewczej.
7. Ustaw urządzenie na temperaturę zgodną z przepisem i podgrzej płyny.
8. Przestrzegaj wskazówek podanych w przepisach!
9. Po użyciu wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik na 0 i wyciągając wtyczkę z gniazdka. Całkowicie schłodź urządzenie.
10. Pamiętaj, że płyta grzewcza i dno garnka będą przez jakiś czas gorące.

FONDUE NA TŁUSZCZU LUB SOSIE MIĘSNYM

1. Ustaw regulator temperatury na najwyższy stopień.
2. Podgrzej tłuszcz lub sos przez ok. 20 minut, do osiągnięcia żądanej temperatury.
3. Sos nie powinien kipieć tylko lekko wrzeć. W razie konieczności zmniejszyć temperaturę.
4. Piecz kawałki mięsa przez 1,5 - 3 minuty przy użyciu tłuszczu i 3-4 minuty przy użyciu sosu.
5. Przy użyciu sosu można upiec również rybę z dużą ilością mięsa, krewetki, wantany lub warzywa.
6. Szczególnie smaczne są przygotowane na tłuszczu pierogi dim-sum lub chrupiące mięsa w cieście.
7. Podawaj sosy fondue i dipsy wg smaku. Można je przygotować bardzo szybko za pomocą mieszalnika.

Wskazówki do gotowania na tłuszczu

1. Do rozgrzania oleju używać tylko garnka stalowego.
2. Nie przykrywaj garnka pokrywką w trakcie rozgrzewania, jeżeli garnek przykryty jest ochroną przed pryskaniem. Może się on wtedy przegrzać.



3. Używaj tylko tłuszczu odpornego na temperaturę i neutralnego w smaku. Tłuszcz nie może pryskać ani dymić.
4. Używaj tłuszczu maksymalnie 3-4 razy. Zużyty olej rozpoznasz po tym, że się pieni, ma zjełczały zapach i jest zawiesisty.
5. Wymieniaj zawsze tylko całość tłuszczu. Nie mieszaj zużytego i świeżego tłuszczu.
6. Nie mieszaj różnych rodzajów tłuszczu.
7. Używaj tylko chudego, kruchego mięsa. Potnij mięso w równe, nie za duże kawałki.
8. Zamrożone składniki muszą być wcześniej rozmrożone.
9. Składniki muszą być kompletnie wysuszone, aby zapobiec pryskaniu przy zanurzaniu w tłuszczu.
10. Przechowuj tłuszcz do następnego użycia schłodzony w zamkniętym pojemniku.

Fondue Bourguignonne
dla 4-6 osób
800g chudej wołowiny (bez kości)
Marynata:
100ml oleju roślinnego, 1 łyżeczka ziarenek czarnego pieprzu, 1 łyżeczka ziarenek gorczycy, 1 raz na końcówce noża płatków chili, 1 liść laurowy, 2 cebule
800ml oleju odpornego na temperaturę
Podgrzać olej roślinny, dodać przyprawy i zostawić aby przesiąkły.
Poszatkować cebulę.
Mięso pociąć w 2cm kostki i przykryte w lodówce marynować w cebuli i oleju z przyprawami przez kilka godzin.
Przed przygotowaniem mięso wyjąć z marynaty i do sucha odsączyć.
Napełnić garnek olejem fondue, postawić na płycie i podgrzewać w otwartym garnku przez ok. 20 minut w maksymalnie ustawionej temperaturze, aż uzyska się optymalną temperaturę.
Kawałki mięsa nabić na widelec do fondue i upiec wg smaku na gorącym tłuszczu.
Upieczone mięso posolić i popieprzyć i podawać z sosem/dip fondue, np. w klasycznym sosie koktajlowym.

Chińskie fondue
dla 4-6 osób
Weź po 200g wołowiny bez kości, filetów wieprzowych, drobiowych, wątróbek drobiowych, nereczek cielęcych, języków morskich, krabów lub homarów (surowe, wyczyszczone, ew. zamrożone)
125g makaronu szklistego (chińskiego), 125g liści szpinaku, 125g selera naciowego, 125g marchewek
800ml rosołu z kurczaka, 2 łyżki wytrawnej sherry lub białego wina
2 jajka
Mięso, wyczyszczone podroby i ryby pociąć w cienkie plastry. Kraby w razie konieczności odmrozić. Makaron szklisty zmiękczyć ok. 10 minut w ciepłej wodzie.
Umyć szpinak, usunąć twarde łodyżki. Marchewki i seler umyć i pociąć w plastry.
Jajko roztrzepać.
Składniki przygotować w oddzielnych miskach.
Rosół z kurczaka z sherry podgrzać na płycie z ustawioną maksymalną temperaturą. Jak tylko rosół będzie gorący, zmniejszyć temperaturę na średnią, tak aby sos tylko lekko się gotował.
Mięso, ryby, podroby i warzywa nabić na widelec do fondue i zagotować w rosole. W razie potrzeby uzupełnić rosół.
Podawać z sosami fondue, np. sos curry lub koktajlowy lub chiński sos słodko-kwaśny.
Na koniec dodać rozmiękczony makaron szklisty do reszty warzyw i roztrzepane jajko dodać do rosołu. Podawać w miseczkach do zup.

FONDUE SEROWE

1. Natrzeć formę ceramiczną połówką ząbka czosnku.
2. Zetrzeć ser,, włożyć go do garnka i postawić go na płycie grzewczej.
3. Ustawić regulację temperatury na średni stopień i ciągle mieszając stopić ser.
4. Jak tylko ser będzie rozpuszczony, ustaw temperaturę na niską ew. średnią. Masa serowa nie może się gotować.
5. Garnek ceramiczny jest używany bez ochrony przed pryskaniem.
6. Po użyciu nigdy nie zanurzaj gorącego garnka w zimnej wodzie. Ze względu na szok termiczny naczynie może pęknąć.
7. Szczególnie smaczne jest skórka która tworzy się na dnie garnka ceramicznego i można się nią delektować na koniec, kiedy cały ser zostanie zużyty.



Szwajcarskie fondue serowe
dla 4-6 osób

1 ząbek czosnku, 80ml wytrawnego białego wina, po 200g przetartego sera emmentaler i greyerzer, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej, biały pieprz, 1 łyżka wiśniówki, bagietka
Ząbek czosnku podzielić na pół i natrzeć nim garnek ceramiczny. Rozpuścić ser z winem, mieszając, na średniej temperaturze. Jak tylko ser będzie rozpuszczony i zacznie się gotować, wymieszać mąkę ziemniaczaną z wiśniówką i dolać do masy serowej. Doprawić pieprzem.
Pociąć bagietkę w kostki i kostki bagietki nabić na widelec do fondue i zanurzyć w masie serowej.
Wskazówka:
Podawać do fondue serowego również winogrona lub cienko pociętą, surową szynkę, którą należy owinąć kostki bagietki.

Włoskie fondue serowe
dla 4-6 osób

Po 100g serów asagio, fontina i provolone, 100g mascarpone, ok. 75ml mleka, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 75ml białego wina, 2 żółtka
Grissini, szynka parmeńska
Zetrzeć grubo ser, wymieszać z mascarpone i mlekiem i zostawić na noc w lodówce aby przesiąkł.
Mąkę wymieszać z masłem. Podgrzać białe wino, połączyć z masłem i mąką i dodać do mieszanki mlecznoserowej. Na koniec dodać roztrzepane żółtka. Nie gotować więcej, aby żółtko nie wyciekło.
Grissini owinąć szynką i zanurzyć w masie serowej.
Podawać do tego włoskie antipasti.

Brytyjskie fondue serowe
dla 4-6 osób

250g sera cheddar, 150g sera stilton, 3 łyżki masła, 75ml śmietany lub mleka, 3-4 łyżki keczupu pomidorowego, 1 łyżeczka mąki ziemniacznej, 1- 2 łyżki jasnego wina porto.
Biały chleb / chleb orzechowy, 6-8 łodyg selera, 3-4 twardych gruszek
Pociąć ser na drobno i mieszają rozpuścić z masłem i śmietaną. Dodać keczup pomidorowy. Mąkę ziemniaczną rozpuścić z wodą lub winem i dodać i wszystko wmieszać.
Pociąć chleb i gruszki w kostki, seler pociąć w plastry i za pomocą widelca do fondue zanurzyć w masie serowej.

SŁODKIE FONDUE

1. Ustaw temperaturę na niską do średniej.
2. Mieszając, rozpuść czekoladę w garnku ceramicznym. Jak tylko czekolada się rozpuści, ustaw temperaturę na niską.
3. Czekoladę utrzymać w stanie płynnym, nie może się w żadnym wypadku gotować.

Fondue czekoladowe - przepis podstawowy

Jak powyżej podano, rozpuścić wg smaku czekoladę mleczną, gorzką lub białą.
Obierz owoce wg smaku i potnij na niewielkie kawałki, np. banany, truskawki, maliny, jabłka, morele itp. Kawałki owoców przygotować w obu

miskach. Zgodnie z rodzajem owoców w razie konieczności pokropić sokiem z cytryny.
Przy stole, na widelec do fondue nabić tylko jeden rodzaj owoców i zanurzyć w ciepłej czekoladzie. Od razu wyciągając, schłodzić i spożyć!.
Wariacje
Uszlachetnij czekoladę odrobiną ubitej śmietany lub mleka. Będzie dzięki temu bardziej kremowa.
Przypraw czekoladę wg smaku, np. szczyptą zmielonego cynamonu lub kardamonu lub odrobiną likieru pomarańczowego lub syropu waniliowego.
Użyj do fondue poza owocami np. pociętych w kawałeczki muffinek lub naleśników zwiniętych w rolkę:
upiec cieniutkie naleśniki (np. korzystając z elektrycznej maszynki do naleśników UNOLD®). Posmarować jeszcze gorące naleśniki konfiturami (morelowymi lub pomarańczowymi) i zawinąć je mocno. Pociąć naleśniki na niewielkie kawałeczki.

Owoce w sosie czekoladowym
Dla 4-6 osób
200ml ubitej śmietany, 140g gorzkiej polewy, odrobina przypraw do piernika lub pieprzu cayenne (wg smaku)
100ml soku pomarańczowego
Owoce wg smaku, np. banany, truskawki, ananasy, gruszki, mandarynki
Ubitą śmietanę podgrzać z przyprawami.
Połamać czekoladę na kawałeczki i rozpuścić w śmietanie.
Dodać soku pomarańczowego.
Owoce umyć i pociąć w kawałeczki.
Kawałeczki owoców nabić i zanurzyć w sosie czekoladowym.
Wskazówka:
Przygotowane owoce skropić sokiem z cytryny, aby nie zbrązowiały.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

1. **Przed czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.**
2. Nie zanurzać gorącego garnka ceramicznego w zimnej wodzie. Ze względu na wstrząs termiczny garnek może pęknąć.
3. Wszystkie zdejmowane części jak garnek ze stali szlachetnej, garnek ceramiczny i widelce do fondue można umyć w maszynie do mycia naczyń lub ręcznie w ciepłej wodzie z delikatnym płynem.
4. Przy mocnych przypaleniach zostaw wodę w garnkach na noc aby odmokły.
5. Nie zanurzać w żadnym wypadku płyty grzewczej w wodzie lub innych płynach. Można ją wymyć wilgotną ściereczką. Uważaj aby do obudowy nie dostała się woda.
   Nie używaj ostrych lub rysujących środków czyszczących.
6. Zużytego oleju lub sosu nigdy nie wylewać do zlewu, tylko schłodzić, przełożyć do zamykanego pojemnika i zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami utylizacyjnymi.
7. Urządzenia nienadające się do użycia zutylizować w miejscach utylizacji przewidzianych w lokalnych przepisach utylizacyjnych (patrz ostatnia stronę, UTYLIZACJA)
8. Przed spakowaniem lub ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu: Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

NOTIZEN

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®